ROK I-szy 1 CZERWIEC 1935 R. Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

PRAKTYCZNA PANI

№ 16

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY.

WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ

30 gr.

Prenumerata miesięczna 1.30 zł.



Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.

Treść:

Ś. p. Jadwiga - Nałęcz Korzeniowska

W numerze trzynastym naszego pisma, zamieściliśmy krótką wzmiankę o śmierci ś. p. Jadwigi z Radomyskich Nałęcz - Korzeniowskiej, naczelnej redaktorki dwutygodnika „JA TO ZROBIĘ" i referentki działu robót ręcznych w czasopismach „Bluszcz", „Kobieta w świecie i w domu", „Dziecko i Matka" oraz „Praktyczna Pani i Dobra Obywatelka".



Było naszym nietylko zamiarem, ale nakazem sprawiedliwości, poświęcić zmarłej coś więcej nad kilka słów lakonicznych, bolesne jednak chwile, które bezpośrednio potem przeżywał kraj cały i ciężka ogólna żałoba, musiały odsunąć na plan dalszy wszystko, co wobec ogromu zdarzeń obchodzących cały naród, wydało się nagle nikłe i dalekie.

Nie wolno jednak i nie godzi się pominąć niczyich zasług, niedocenić wysiłków i niezaznaczyć wartości, a choćby skromny i cichy był zakres twórczego działania jednostki, lekceważyć go nie należy.

Ś. p. Jadwiga Korzeniowska wdowa po ś. p. Andrzeju Nałęcz - Korzeniowskim ppułkowniku Wojsk Polskich, była jednostką bogato przez naturę uposażoną. Jej uzdolnienie w dziedzinie sztuki stosowanej niemal wszechstronne, pogłębione dłuższemi studjami zagranicą, mogło jej zapewnić zaszczytne miejsce wsród największych sław tego zakresu. Po powrocie z Paryża przed czterema laty, zwróciła przedewszystkiem uwagę na niski poziom wzorów i rysunków do robót ręcznych, na zalew tandetnych i szablonowych wydawnictw tego rodzaju z zagranicy i postanowiła temu zapobiec. Założony i kierowany przez nią dwutygodnik „Ja to zrobię", podjął odważnie walkę z banalnością i tandetą i w walce podjętej osiągnął pełne zwycięstwo, czego dowodem były wzrastające stale zastępy czytelniczek i grupujące się wkoło pełnej talentu i entuzjazmu redaktorki coraz liczniejsze grono współpracowniczek.

Wysoki artystyczny poziom pisma obok celowej prostoty zdobył całkowite uznanie. Umiłowanie tej prostoty i szacunek dla motywów swojskich, skierowały jej uwagę na piękno haftu ludowego.

Zmarła stworzyła na Wołyniu t. zw. ośrodek hafciarski, wszkrzesając zamierającą już i przez młodsze pokolenia niedocenianą twórczość w tym zakresie, zapewniła licznym kobietom i dziewczętom stały zarobek, budziła dla sztuki ludowej zainteresowanie i zrozumienie, organizując i pomagając przy organizowaniu wystaw haftu ludowego i zbierając dla muzeów okazy starej sztuki hafciarskiej.

Wszystko czego się dotknęła umiała przepoić swoim entuzjazmem, do każdej pracy przystępowała z miłością, wytrwałością i wiarą, że służy uczciwie i owocnie sztuce i Ojczyźnie.

Jako artystka, jako człowiek jako żona i matka, roztaczała wkoło siebie czar swego czystego ducha, swego pięknego spojrzenia, swego jasnego uśmiechu. Kochali ją bliscy, kochali współpracownicy, poddawali się jej urokowi podwładni.

W pełni sił, w rozkwicie zdolności, krótka, nagła choroba przecięła żywot pożyteczny i piękny, zabierając osieroconemu już przedwczesną śmiercią ojca synowi, najlepszą, najczulszą opiekunkę.

Cześć Jej pamięci!

Konstytucja 23 kwietnia 1935 r.

(Ciąg dalszy).

Do organów Państwa należą również Siły Zbrojne, powołane do czuwania nad bezpieczeństwem oraz prawami zwierzchniczemi Rzplitej. Konstytucja przeprowadza zasadę powszechnego obowiązku służby wojskowej oraz przewiduje współdziałanie wszystkich obywateli w świadczeniach na rzecz obrony Państwa. Coroczny pobór rekruta zarządza Prezydent Rzplitej w ramach ustalonego kontygentu. Prezydent jako Zwierzchnik Sił Zbrojnych określa organizację naczelnych władz wojskowych, postanawia o użyciu Sił Zbrojnych do obrony kraju, mianuje i zwalnia Naczelnego Wodza oraz Generalnego Inspektora Sił Zbrojnych przed nim też Naczelny Wódz odpowiada za akty związane z dowództwem.

Wymiar sprawiedliwości należy do Sądów, które nie mogą jednak badać ważności aktów ustawodawczych należycie ogłoszonych. Sędziowie są w sprawowaniu swego urzędu sędziowskiego niezawiśli, z tem, że mogą być złożeni z urzędu lub przeniesieni na inne miejsce wbrew swej woli jedynie mocą orzeczenia sądu i tylko w przypadkach ustawą przewidzianych. Zasada ta jednak nie obowiazuje w przypadku, gdy przeniesienie sędziego jest wywołane zmianami w organizacji sądownictwa.

Konstytucja poręcza wolność osobistą, nietykalność mieszkania i tajemnicę korespondencji, zakazuje aresztowania obywateli na okres ponad 48 godzin bez nakazu sadowego. Przewiduje dwa sposoby łagodzenia kar: akt łaski Prezydenta, oparty na podstawie swobodnego uznania oraz amnestję, w drodze ustawy. Powołuje się, a właściwie akceptuje istnienie: Sądu Najwyższego dla spraw cywilnych i karnych Najwyższego Trybunału Komoetencyjnego dla rozstrzygania sporów o właściwość pomiędzy sądami a innemi organami władzy.

Trybunał Stanu w składzie Pierwszego Prezesa Sadu Najwyższego oraz 6 sędziów mianowanych przez Prezydenta Rzplitej na 3 lata, zpośród kandydatów przedstawionych przez Izby Ustawodawcze, orzeka w sprawach ministrów, senatorów i posłów pociągniętych do odpowiedzialności konstytucyjnej.

Właściwą władzą wykonawczą w Państwie jest **Administracja Państwowa,** do której zaliczymy administrację rządową, samorząd terytorjalny oraz samorząd gospodarczy.

Zgodnie z zamierzeniami Konstytucji oraz istniejącym porządkiem prawnym, Polska posiadać będzie trzystopniowy podział administracji ogólnej: województwa, powiaty oraz gminy miejskie i wiejskie.

W granicach tego ustroju działać ma samorząd terytorjalny, którego celem jest urzeczywistnienie potrzeb lokalnych, rozpadający się na samorząd wojewódzki, powiatowy i gminny. Wreszcie dla poszczególnych dziedzin życia gospodarczego powołuje się samorząd gospodarczy obejmujący Izby rolnicze, przemysłowo - handlowe, rzemieślnicze, pracy, wolnych zawodów, zaś dla rozważania zagadnień dotyczących całokształtu życia ekonomicznego oraz kordynacji całego gospodarstwa narodowego przewiduje Konstytucja możliwość powstania specjalnej nadrzędnej instytucji w postaci Naczelnej Izby Gospodarczej. Kontrolę finansową gospodarki państwowej oraz związków publiczno - prawnych (np. Ubezpieczalni Społecznych), badanie zamknięć rachunków Państwa, przedstawianie sejmowi corocznie wniosku o absolutorjum dla rządu, należy do Najwyższej Izby Kontroli opartej na zasadzie kolegjalności i niezawisłości członków Kolegjum.

Wniosek o zmianę Konstytucji może postawić bądź Prezydent R. P., bądź bądź też czwarta część ustawowej liczby posłów.

Konstytucja 23 kwietnia 1935 r. w art. 81 utrzymała w mocy niektóre przepisy dawnej konstytucji z 17 marca 1921 r. odnoszące się do t. zw. praw obywatelskich. W pierwszym rzędzie Konstytucja uznaje istnienie własności prywatnej i zbiorowej, uważając ją za najważniejszą podstawę ustroju społecznego oraz porządku prawnego, poręcza pozatem wszystkim mieszkańcom kraju (a więc zarówno obywatelom polskim jak i cudzoziemcom) ochronę ich mienia. Zniesienie lub też ograniczenie własności może nastąpić jedynie ze względów wyższej użyteczności i to za odszkodowaniem.

Ustawa może wyłączyć niektóre dobra z pod obrotu obywateli, uznać te dobra za wyłączną własność Państwa oraz ustanowić ograniczenie praw obywateli do swobodnego użytkowania ziemi, wod, minerałów i innych skarbów przyrody.

Podkreśla wyraźnie, że ziemia nie może być przedmiotem nieograniczonego obrotu, przewiduje, że odpowiednie ustawy nadadzą Państwu prawo przymusowego wykupu ziemi (uczyniła to już ustawa z r. 1925 o t. zw. reformie rolnej), oraz stanowi, że ustrój rolny Rzplitej ma się opierać na gospodarstwach rolnych, zdolnych do prawidłowej wytwórczości i stanowiących oddzielną własność ich posiadaczy. Konstytucja nasza wyraźnie przeciwstawia się socjalizacji czy też kolektywizacji własności, doceniajac znaczenie gospodarcze inicjatywy prywatnej w życiu gospodarczem, na niej też budując gmach ekonomiki narodowej.

Poręcza Konstytucja nasza wszystkim obywatelom wolność sumienia i wyznania. Żaden obywatel nie może z powodu swego wyznania lub też przekonań religijnych zostać ograniczonym w prawach przysługujących innym obywatelom. Dopuszcza też możliwość działania autonomicznych związków mniejszości narodowych, mających na celu zachowanie tych narodowości, pielęgnowanie mowy i właściwości narodowych.

Obywatele polscy należący do mniejszości czy to narodowościowych czy też wyznaniowych czy językowych mają równe prawa z innymi obywatelami do zakładania szkół, instytucji dobroczynnych, wychowawczych, używania w tych instytucjach swej mowy oraz wykonywania praktyk religijnych.

Wyznanie rzymsko-katolickie, stanowiące religję większości Narodu, zajmuje stanowisko naczelne wśród równouprawnionych wyznań. Kościół Rzymsko - Katolicki rządzi się własnemi prawami, zaś kościoły inne rządzą się swemi ustawami, którym Państwo nie odmówi uznania, o ile nie będą zawierać postanowień sprzecznych z prawem.

Badania naukowe i ogłaszanie ich wyników jest dozwolone każdemu. Każdemu obywatelowi wolno założyć szkołę i nauczać w niej, pod warunkiem jednakże, że uczyni zadość specjalnym ustawowo przewidzianym warunkom odnoszącym się do kwalifikacji naukowych nauczycieli, zapewni bezpieczeństwo powierzonym mu dzieciom oraz lojalny stosunek do Państwa. Obowiązek nauki szkolnej istnieje w ramach szkoły powszechnej.

Ten tak ogólny rzut oka na naszą nową Konstytucję pozwala nam jednak stwierdzić charakterystyczną jej cechę jaką jest niewątpliwie wzmocnienie władzy Prezydenta oraz przeistoczenie jego atrybutów z dziedziny wyłącznie reprezentacyjnej na dziedzinę władzy wykonawczej w Państwie. Zaznacza się ta władza w pierwszym rzędzie w prawie wpływania na skład Izby ustawodawczej (mianowanie części senatorów), wyznaczania kandydata na przyszłego Prezydenta, instytucji dekretów ustawodawczych, veta zawieszającego w stosunku do ustaw sejmowych oraz możności rozwiązanie Izb na podstawie własnego zarządzenia.

Jerzy Poznański.

SZCZĘŚLIWA GODZINA

Stara dziewka z gębą oszpeconą przez szramę od kiedyś tam łbem stłuczonej szyby, z szyją w zabliźnionych dziurach, któremi za dziecinnych lat wywalała się skrofuliczna ropa z gruczołów, stara dziewka sucha i płaska obustronnie jak deska, ogromna, na płaskich także i wielkich nogach, obszarpana, pośmierdzająca, czyż taki stwór obawiać się może jakiejkolwiek napaści, prócz psiej? A jednak Lucyna bała się nietylko psów, ale każdego przechodnia, wyłaniającego się z mroku zapadającego wieczoru na białawej szosie, i serce jej przymierało, póki jej nie minął, póki kroki jego nie ucichły daleko za jej plecami. A wtedy myślała o tem, że to był może dobry człowiek, że to był wcale udatny mężczyzna i szkoda, że z nim nie pomówiła. Możeby coś doradził, może trochę pocieszył... Ale przeszedł koło niej jak koło kamienia i Lucyna czuła się upokorzona a gdy nowy cień wyłaniał się na końcu pola je; widzenia, błagała Boga, by jej nie zauważył.

Szła wielkiemi krokami, zdala sama podobna do chłopa a wciąż zatrwożona w swem sercu zajęczem i bardzo rozżalona. Szukała znowu służby a wiedziała, że na zimę o służbę trudno. Lato spędziła u starego sadownika, wdowca. Służyła mu kornie jak pies, pełła grzędy, podlewała, nosząc kubły pełne od dalekiego stawu, biła się ze złodziejami, gdy chcieli kraść mienie jej pana, gotowała jedzenie na żelaznej kuchence przed budą, o świtaniu zgarniała liszki z rozwidleń pni, po nocach nie dosypiała, czuwając, ostrożnie zdejmowała owoce do koszy i odnosiła na plecach do piwnic albo na wozy, dołowała warzywo w kopcach, a gdy sad stał już pusty, sadowy kazał jej iść precz. Więc poszła. Myślała sobie, że nie ma dość przymilnej gęby jak inne, by starego sadowego uprosić o trochę grosza za to harowanie. Nie mogła się na niego skarżyć, bo zgodziła się służyć darmo, za żarcie, ale zgodziła się tylko dlatego, że sadowy był wdowcem i myślała, że będzie w jednej budzie z nią spał a potem już tak przywyknie, że się ożeni. Ale sadowy nie chciał z nią spać, bo mu się brzydziło a także wstydził się ludzkich prześmiechow. Zrobił jej inną budę, na drugim końcu sadu, gdzie przymierała znowu od strachu przed szczurami, burzami i złodziejami, przed ciemnością i zbyt jasnym księżycem, który ponoć ludzi czaruje.

Szła więc teraz jak i przed rokiem, jak przed dwoma laty, niby za służbą a naprawdę, po proszonem.

— Czy nie mogłabym służby tu znaleźć? Ja wszystko potrafię. Jestem mocna, patrzcie gospodarzu... patrzcie pani... Dużo nie chcę... mogę nawet całkiem za darmo przez zimę... Nie? A może jednak... umiem robić za trzech. Nie? To może choć z kawałek chleba, albo zupy trochę. Tak zmarzłam... Może nocleg...

I tak codzień. już od miesiąca grzmią drewniane chodaki po zmarzłej szosie a zima idzie tylko naprzeciw wędrującej. W zimie dzień krótki i wszystko zakrzepło jak serce złego człowieka. W zimie wszystko boli od mrozu i bylegdzie nie przyśniesz, w zimie chce się więcej ciepłego, tłustego jadła.

Dziewka patrzy w twarz nadchodzącej zimy i nic a nic dobrego w niej dojrzeć nie może. Sama udręka.

Zima przejdzie, zimę się pewnie przetrzyma, ale zawsze strach...

Wieczór zapada, w dali zapala się miasto. Lucyna krąży wciąż koło tego miasta, bo pod miastem bogatsi gospodarze, ogrodnicy. Tak zresztą przywykła. Ani wgłąb miasta nie pójdzie, ani się nie oddali na prawdziwą wieś, bo tu i tam straszno. Przywykła właśnie między temi płotami wysokiemi przeciw podmiejskim złodziejom, między temi sadami i ogrodami, w których błyszczą się nisko dachy oszklonych cieplarń, gdzie niema pustych dróg ani lasów, ale szosa i na szosie wozy brzęczące, i dudniące ciężarówki z piwem, ze świniami, i autobusy pełne gości, i gwałtowne jak błyskawica, ciche, pańskie samochody, które ciskają jej w twarz piach, smród i przelotny obraz twarzy spokojnych i sytych wszystkiego.

„Jednemu tak, drugiemu tak..." myśli Lucyna. „Jednej niedość, że się panią zrodzi, ale jeszcze na gębie gładka jak obraz. A mnie i bieda się dostała i...".

Ale nie chce się przyznać sama przed sobą, że na gębie szpetna. Może tak źle nie jest... W lusterku dawno się nie widziała. Pewno, że są młodsze i ta szrama na policzku nawet pod palcem da się wyprowadzić, ale gorsze też się znajdą. I Lucyna prostuje się idąc, i nogi bardziej unosi, żeby lekko iść, jak młode, nie przybite pracą dziewuchy, za któremi kawalery łyskają ślepiami. Ale nikt nie chce za nią łysnąć okiem, co może i lepiej, bo jednak strach przed obcymi.

„Chciałabym", myśli Lucyna, „żeby mnie też kiedy co dobre spotkało...".

Przyśpiesza kroku, bo wieczór lodowacieje od wiatru północnego, choć chwalić Boga coraz jaśniejszy od księżyca. Świat zimny, suchy, pusty, jakby wymieciony na zimę z wszystkiego co przydatne. Hukają coraz ciężej po szosie drewniane chodaki Lucyny, zmęczenie ją pobiera i od głodu nie ma chęci, by dalej iść. Puka tu, puka tam, nawet rozewrzeć nie chcą. A idź, a odejdź, a pójdziesz precz, tłomoku jeden... Masz dwa grosze...

Co dwa grosze? Nie przykryjesz się niemi, nie zagrzejesz, nie napijesz. Dalej idź. Gdzieś, ktoś po ciężkim trudzie przygarnie, jak nieraz bywało, albo i ciężki trud przygarnie gdzieniebądź, na kupie starej trzciny z dachu, w stożku, i uśniesz, choć głodna. Nieraz tak bywało i Lucynie nie dziwno, jak nie dziwno koniowi w żydowskim furgonie, tylko dla rozrywki sobie myśli, jakie to dobro chciałaby mieć.

Najpierwsze, żarcie, tłuste, ciepłe żarcie. Potem, swoją izbę. Potem, odziewek przykładny. Potem, swoich ludzi. Bo sama jest od dziecka, sierota, i żeby ją kto całował, to nie pamięta.

Tak się zadumała o tem wszystkiem, że drzwi jakieś przeszła nie zastukawszy i sama uderzyła w złość na siebie:

„Czego ci to, głupia? Nie będziesz miała nigdy dosyć ani jadła, ani sukien, bo skąd? Lepsze od ciebie w biedzie żyją, kto tobie da? A swój człowiek już ci się nie narodzi, kiedy raz umarł, ani nowy cię nie pokocha, bo za co, kiedy są inne?".

I Lucyna przystanęła na chwilę, bo jej się zachciało śmierci. Pewno, że się nie powiesi, bo straszno, ani się w wodę nie ciśnie, ani szkłem nie pokraje, bo się boi. Ale zachciało jej się śmierci, jak się czasem zachce chleba i przystanąwszy w niebo spojrzała, błękitne od nocy i miesiąca, bo taka ludzka natura, że jak chleba chce, to patrzy po ziemi, a jak go myślenie o śmierci trąci, to zaraz czegoś szuka po niebie.

Wiatr przyniósł jej w podniesioną twarz zapach ludzki i męski, zapach machorki. Jakie swoje to było i ciepłe! Od nieba oczy odwróciła, na którem także wiele ładności znalazła i pocieszenia, i ujrzała w najbliższej bramie ogienek papierosa. Poszła ku niemu, starając się znów nogi lżej unosić i nie hukać trepami. W uchylonej bramie ogrodu stał chłop młody i większy jeszcze od niej. Z ubrania, z postawy, pewno ogrodnik. Lucyna umiała poznać tutejszych ludzi.

— Dobry wieczór — rzekła pokornie. I czekała z zamierającym oddechem, jaki to głos jej odpowie: łaskawy czy otrętny.

— Dobry wieczór — odpowiedział głos spokojny.

— Panie, nie mam gdzie nocować. Panie, jeść mi się chce i zimno mi. Takie mam liche łachy, o...".

— Co ja wam poradzę. Mieszkania tu swego nie mam. Ja nie właściciel, ja ogrodnik i stróż.

— Panie... Panie...

— Stancyjkę jedną tylko mam przy cieplarni, przy palenisku... Jeść mogę wam dać. Na piecu mam polewkę, mam chleb. Chodźcie.

Wpuścił ją do ogrodu i zamknął bramkę na klucz. Zdawało się Lucynie, że ją odgrodził od wszystkiego zła jak święty Piotr, kiedy bramę niebieską za kim zawrze. W ogrodzie było cicho, czarno i srebrnie od księżyca. Szli koło niskich dachów szklanych i Lucyna widziała jak z głębi, niby z wody, podnoszą się do tych dachów kwiaty i liście a po szklanych gontach, od wnętrza, toczą się łzy czy krople potu. Ogrodnik wpuścił ją do swojej stancji. Gorąco tu było bardzo i jasno od elektrycznej lampy. Lucyna stanęła obyczajnie na progu, a gdy jej kazał usiąść, usiadła, ale nie na krześle, tylko zaraz na tym wysokim progu. Nie gadał do niej, tylko jedzenie szykował a jej ciekły łzy, ale tego nie widział, bo nie ciekaw był patrzeć w twarz starej dziopy. Może i lepiej...

Gdy jadła w tem cieple i męską, młoda ręką podane jadło, powtarzała sobie w cichości:

— I na mnie dobro przyszło... I na mnie...

Ale się bała, co dalej będzie i wolniutko jadła, by odłożyć tę ważną chwilę.

— No, zjedliście?

— Z... zjadłam, panie.

— No to idźcie.

— Noc, noc, paniczku. Gdzie pójdę? Czy tu się nie znajdzie kątek jaki? Nie mówię w tej izbie, ale może gdzie kury, gdzie świnie, gdzie psy... Dla mnie wszędzie dobrze. Daliście mi jeść, to i nocleg jeszcze dajcie. Mój panie złociutki! Tak ciężko samej po nocy na szosie...

— Właściciel zabronił mi przyjmować tu kogokolwiek. Zresztą nie mam gdzie. Chyba...

— Gdzie, panie, panie?

— Chyba w cieplarni...

— O tak, tak, panie, w cieplarni! Pewno ciepło tam będzie...

Wtedy ogrodnik podszedł do niedużych drzwiczek w głębi pokoju i otworzył je. Z ciemności zapachniało... jakże to zapachniało? Latem czy rajem niebieskim... Serce ustawało od nadmiaru słodyczy. Szła za nim pokornie, ugięła się za nim w niskich drzwiczkach jak w ukłonie i stanęła, czekając. Ogrodnik sięgnął ręką ku ścianie i nagle w wielkiej jasności ukazał się ogród pachnący, ogród niezwyczajny, ale z liści obcych i kwiatów najdroższych. W każdej doniczce inne ziele rosło i coraz cudniejsze. Kwiaty rzędami stały w cieple i wilgoci wielkiej i Lucyna zrozumiała, że ten pot, co po szybach ciekł, to był właśnie z kwiatów zgrzanych.

— Tu się uładźcie, kolo tego kanału od pieca — rzekł ogrodnik. Ciepło jest a koło północy jeszcze dołożę do pieca...

— Dlaczego? — spytała Lucyna, własnym uszom nie wierząc.

— Abyście nie zmarzli — roześmiał się ogrodnik.

Zgasiło światło i zniknął. Drzwiczki się zamknęły, a Lucyna przycupnęła na wskazanem miejscu, nie śmiejąc się ruszyć, by nie rozgniewać pana. Zbożny strach ogarnął serce dziewki, gdy ogród ten niebieski zniknął nagle w ciemnościach, ale potem zaraz wyłaniać się zaczął w świetle księżyca, przelewającem się przez cały, cały dach. Lucyna nigdy nie mieszkała w izbie z dużem oknem, zawsze szybki były małe, zastawione, zamorusane i niewiele świata dojrzeć przez nie mogła. A tu całe niebo nad nią i na całą noc, a przecież leży bezpieczna.

„O, mój Jezu..." wzdychała. Ale myślała o młodym ogrodniku. Gliniany kanał od pieca grzał ją jak żywy człowiek. Bardzo, bardzo chciało jej się spać, ale żal było oczy zamrużyć i stracić czucie, skoro dobra godzina przyszła. Chciała też doczekać tej godziny północnej, kiedy to ogrodnik wstanie i będzie dokładał do pieca. Więc szeroko rozwierała powieki a nad nią, na półce, stał rząd kwiatów strzelistych i białych, pachnących tak mocno, jak tylko kwiaty pachną na ślubach i pogrzebach bardzo bogatych ludzi. To ją napełniało dumą i sycila się wonią z wielką lubością, otwierając nawet usta, by więcej tej słodkości wetchnąć w siebie i zdawało jej się po chwili, że nawet jej łachy zaczynają tak pięknie pachnieć jak suknie bogatych ludzi.

Mróz widać pobierał większy, bo szklany dach począł mętnieć, jakby kto zalał go srebrzystem mlekiem a potem maleńkie drobiny szronu zajaśniały cichą wspaniałością. Kanał oblepiony gliną począł chłodnąć z chwili na chwilę, ale Lucyna nie bała się dziś mrozu i czekała, czekała bez sił, bo ciężar jakiś słodki padał jej na głowę, ramiona, na piersi i nogi. I posłyszała nagle za ścianą, za małemi drzwiczkami rumot jakiś i chrobotanie. To ogrodnik palił w piecu. Położyła na glinianej ścianie kanału mdlejącą rękę i czekała jeszcze, póki dłoni jej nie zaczęło przenikać żywe, wzbierające ciepło. Wtedy zwiesiła głowę i zasnęła.

Szklany dach począł znowu opływać łzami a gdy szczęka Lucyny otwarła się nagle i opadła, tuberozy, stojące rzędem na półkach, rzekły do księżyca:

— Świeć, panie, nad jej duszą.

M. Leszczyńska-Mittelstaedt.

Przyszłość dzieci naszych

Z końcem roku szkolnego, nasuwają się rodzicom i doroślejszej młodzieży zagadnienia dalszych studjów, ewentualnie wyższych, fachowych i t. p. Kończyć czy niekończyć gimnazjum, zdobyć maturę czy też zrezygnować? Poprzestać na czterech czy może na sześciu klasach? Oto dręczące nieraz a zawsze ciekawe pytania.

Trzeba sobie powiedzieć jedno, że na każdym stopniu wykształcenia wstępnego, można już przyszłość budować. Tak wiele zależy w życiu od warunków miejscowych, krajowych i rodzinnych, od zdolności, stosunków, od nagłego nieraz zbiegu okoliczności, który może o losie człowieka decydować, że niema możności zakreślić sobie z całą pewnością linji, po której ma iść czyjeś życie. Najuczciwszym, a właśnie przez to może najbezpieczniejszym stosunkiem naszym do zagadnienia wyboru zawodu, sprawy kształcenia i t. p. jest iść po linji upodobania. Najzawodniejszym liczenie na stosunki, które można utracić, które w pewnych warunkach mogą też stracić na wartości. Nie piszę tego bynajmniej w zamiarze kaznodziejskim, wiem, rozumiem, że w niejednym wypadku można ze stosunków skorzystać, nie myślę tego ganić ani osądzać, nie o to zresztą w tej chwili chodzi, chcę tylko zwrócić uwagę na chwiejność takiej podstawy.

Zawód, którego nie lubimy jest ciężkim dopustem w życiu, nie daje się rozwinąć zdolnościom, podczas gdy skromny fach pozwala nieraz wykazać możności twórcze, nawet w dość wysokim stopniu.

Życie obfituje w niespodzianki, trzeba się z tem liczyć i z tem zgodzić a samemu w miarę możności do nich przygotować.

Przedewszystkiem uważam, że zarówno mężczyzna jak kobieta powinni wyrabiać w sobie sprężystość, energję, śmiałość (spokojną, zrównoważoną, taktowną), pracowitość, zdolność orjentowania się w życiu. Fach, czy nim będzie medycyna czy ogrodnictwo, malarstwo czy tkactwo jest w ręku człowieka tylko narzędziem, nie stanowi ani człowieka, ani jego doli. Z jednego i tego samego fachu każdy człowiek zrobi coś innego, wykuje inny los, inną przyszłość.

Do myślenia o przyszłości winniśmy przygotować nasze dzieci dość wcześnie, nie powinniśmy decydować za nie ale nie należy również pytać o to dopiero w momencie decydującym, kiedy nagła decyzja nie daje gwarancji dojrzałego przemyślenia. Nagłą decyzją nazywam powziętą niekoniecznie jednego dnia, ale z końcem roku szkolnego. Dziecko winno myśleć o sobie wcześniej, myśleć nie w formie narzuconej sobie ale rozmyślać, przemyśliwać, obmyślać potrosze. Dziś zdecyduje tak, jutro inaczej, nic nie szkodzi, w końcu coś się z tego wyłoni. Oczywiście współmyślenie rodziców zawsze będzie pożądane. Dziecko przez szkołę nie powinno się przygotowywać specjalnie do danego fachu ale do życia. Rozwijać, oświecać i dojrzewać. Dzielny człowiek, czy nim jest kobieta czy mężczyzna da sobie, byle się cieszył zdrowiem, zawsze radę, a skończenie dwóch fakultetów nie zapewni powodzenia człowiekowi leniwemu, niedbałemu lub niedołężnemu.

Z kończącym się rokiem szkolnym zanim zaczniemy decydować albo radzić, przyjrzyjmy się naszym dzieciom, zorjentujmy do czego mają pociąg i do czego się ich usposobienia nadają.

W pewnych sferach za ujmę uchodzi brak wyższego wykształcenia a już conajmniej matury, na szczęście, że ten sąd niesłuszny nie obejmuje jeszcze kobiet chociaż i tutaj daje się odczuwać. Wiem o tem, że kazania na ten temat nie mają zupełnie celu, przesądy kastowe, towarzyskie i t. p. są bardzo a bardzo mocno zakorzenione, stwierdzam to zatem tylko mimochodem, nie probując nawet walczyć. Pozatem działają jeszcze ambicje ku górze, cóż kiedy życie nierzadko przekreśla wszystko bez litości. Dlatego nie walcząc z tem czego nie zwyciężę, chcę bodaj trochę złagodzić, pragnę osłonić od ciosu młode i niedoświadczone głowy.

Chcecie kształcić córkę na adwokata, proszę, owszem, ale jeżeli ma zdolności do rysunku, ot takie sobie bez większego rozmachu, niech się nauczy rysować mody, komponować desenie, niech ma w ręku obok fachu sztandarowego mały fach, który w razie niepowodzenia czy splotu okoliczności, może jej zapewnić chleb. O to mi dziś właśnie chodzi. Gdyby nie brak czasu, sił i t. d. zalecilabym zawsze zdobycie kilku umiejętności, kilku fachów. To jest dzisiaj niemożliwe; przy wysokich wymaganiach, specjalizacji i wieloletnich studjach w danym zakresie nie starczyłoby życia na naukę, ale obok wiedzy wyższej, rozwinięcie jakiejś zdolności, która w każdym prawie drzemie, może stanowić o powodzeniu na świecie. Znałam inżyniera, który będąc bezrobotnym robił prześliczne zabawki w domu i... porzucił fach pierwotny, życie wywiało z niego próżność, zrozumiał własny interes.

Znałam kobietę architekta, która zarabiała na życie i to nawet bardzo dobrze przez wyrabianie jakiegoś specjalnego sosu, który miał duże powodzenie.

Człowiek zapatrzony w jeden punkt, jeśli ten punkt z oczu straci może zginąć, ale człowiek, który nietylko ma cel określony ale umie sobie na swojej drodze i rów przekopać, i mostek położyć i cień nad głową zapewnić, taki choćby celu w pełni nie osiągnął, będzie miał znośną drogę i głodu na niej nie zazna.

Jeżeli zaś dziecko wasze wyraźnie uczyć się nie chce, stan taki nie jest przejściowy a trwały, nie zadręczajcie go studjami z których nie wyciągnie z pewnością należytego pożytku ale z końcem roku obmyślcie coś innego w czem będzie mogło zasmakować.

Gorzkie doświadczenia lat ostatnich przyćmiły nieco blask dyplomów, zaczyna się zwłaszcza wśród kobiet ruch ku praktycznym zawodom, które w życiu nietylko dają zarobek ale czynią człowieka pożytecznym. „Żadna praca nie hańbi" — przestaje być frazesem bez wartości a zaczyna pulsować życiem. Trzeba umieć coś robić, umieć dużo, oto wszystko. Mądra głowa, pracowita ręka, to są najlepsze dyplomy i mają na szczęście swą wagę, nawet w dzisiejszych ciężkich czasach, a może tembardziej w dzisiejszych.

Marja Grzybowska.

WESELE BISKUPIAŃSKIE

„Co też mi to za wesele, co trwa tylko dwa dni, żeby było cały tydzień, toby było ładniej" — śpiewa stara ludowa piosenka, a cała jej „groźna" treść przyszła mi na myśl, gdy jechałam pewnego dnia, prostą, bardzo białą, szosą wielkopolską, na takie „wsiowe" wesele. Cały tydzień, to było jednak trochę za dużo na moją miejską wytrzymałość, starałam się więc delikatnie wybadać w tej sprawie mego drużbę, Jańcia czyniącego mi z powagą honory „powózki" wiozącej mnie do Domachowa, wsi położonej na tak zwanej „biskupiźnie". Nazwa ta nie jest przecież już czemś tylko tradycyjnem: stare miasteczko wielkopolskie Krobia, mające ten przywilej, że de nomine proboszczuje je sam ksiądz biskup, ze wszystkich stron jest otoczone biskupiemi majętnościami, i od wieków innych dziedziców nie zna. Ziemia biskupiańska jest niesłychanie żyzna i bogata, i bogaty też lud na niej mieszka, arystokracja chłopska, szczycąca się swoją godnością, a także tem, że jeno w biskupiźnie utrzymały się do dzisiejszego dnia tradycyjne obrzędy i tradycyjne obyczaje. Na straży ich stoi sam ksiądz biskup, rozmiłowany w barwności i fantazji dawnej ludowej obrzędowości.

Według tradycji więc bawią się, żenią, chrzczą i umierają biskupianie, a wesele, jak to bywa zazwyczaj po wsiach, jest najbardziej solennie odprawianą uroczystością, szczególnie jeżeli młoda pani i młody pan należą do starych zasobnych gospodarskich rodów. Wówczas wesele ciągnie się coprawda, nie cały tydzień, jak mnie uspokoił Jańcio, ale całe trzy dni, choć weselnikom starczyłoby zapewne fantazji i na więcej. A fantazja była rzeczywiście niezgorsza, skoro już przy wjeździe do wsi doleciały mnie jazgotliwe tony muzyki i wesołe pokrzykiwania. Wreszcie z chaosu dźwięków wyłoniła się jakaś wyraźniejsza melodja i słowa weselnej piosenki zadudniły wesoło pomiędzy opłotkami wioski:

W zielonej brzezinie jeleń wodę pije
Dla ciebie jedyno, dla ciebie ja żyję
Dla ciebie ja żyję, dla ciebie umierom,
Dla ciebie jedyno spokojności nie mom.

Za chwilę ścichła jednak piosenka, a gdy wchodziłam do izby weselnej, właśnie starosta, dostojny chłop w czarnym surducie i czarnym okrągłym, biskupińskim kapeluszu, prawił orację do młodych jako podziękować mają rodzicom za wszystko co ich dotychczas od nich dobrego spotkało i o błogosławieństwo prosić. Młody pan, dorodny chłopak, w czerwonym kabacie ze złotemi guzikami i w białych, w buty wpuszczonych spodniach, stał spokojnie i poważnie, młoda pani natomiast, kruche błękitnookie stworzonko, całe spowite w szerokie na dłoń barwiste wstęgi i mgliste obłoki suto karbowanego, dziewczyńskiego jeszcze, czepca, chlipała z całej mocy, jako że inaczej się przecież nie godziło.

Wreszcie młodzi padli do nóg rodzicom, muzyka, złożona ze skrzypiec i jedynego w swoim rodzaju, a także mocno pachnącego tradycją kobziarza, zagrała skoczną melodję, i rozpoczęła się uroczystość wyjazdu do ślubu. A cóż to szły za śpiewy i przyśpiewki, kiedy młoda pani na brykę siadała, lub gdy młody pan na koń wskakiwał, próżnoby wyliczać. Aż się echo po wsi rozchodziło, ściągając pod parkan obejścia gromady jasnowłosych dzieciaków, które obsiadały pobliskie drzewa i płoty. Wreszcie orszak był gotów, ruszyła z miejsca pierwsza bryka, a za nią druga i trzecia.

Kościołek Domachowski przybrał się jakgdyby odświętnie na przywitanie weselników w olbrzymie zielone bukiety lip unoszących jeszcze wspomnienie miodnego zapachu, i otworzył na ścieżaj swe sczerniałe ze starości wrota. Skrzypiały one tajemniczo, jakgdyby chciały opowiedzieć kiedy i kto je pobudował i ile wieków już przetrwały. Ile wieków, to wogóle niewiadomo, domachowianie twierdzą, że ten drewniany kościołek stoi już od czasów Chrobrego, ale to się pewno tylko tak chwalą. Wiadomo tylko, że pod tem starem sklepieniem modlił się ongi Przemysław, książę Wielkopolski, zajeżdżając tu z dworam i towarzyszami. Dziś natomiast, zapełnił kościół orszak mniej może dostojny, ale niemniej świetny i wspaniały: zdawało się poprostu, że ktoś tu bukiet polnych kwiatów rozrzucił, taką czerwonością makową gorzały kurtki parobczaków, a sukienki dziewcząt, jak modraki, głóg polny i dzwonki, świeciły modro, różowo lub błękitno. A górą nad niemi bieliły się owe niezwykłe czepce biskupianek, wkrąg na głowie niby wianek u dziewcząt złożone, a całą twarz prawie otulające u mężatek.

Zresztą ktoby tam zdołał opisać te wszystkie wymyślności strojów, kiedy każda niewiasta stara się o co piękniejsze wstęgi i szarfy, a każdy chłopak, o ognistszego koloru kurtkę i o drogocenniejszą chustę przywiązaną do bata. Temi batami wymachują teraz drużbowie z fantazją, bo oto za chwilę trzeba będzie z fantazją przez wieś przejechać, a nadążyć ze śpiewem za kobziarzem, którego wielki nos widnieje na jednej z pierwszych bryk. Zresztą wszystko jest na głowie starszego drużby, który, uszykowawszy orszak, pędzi wskok do młodego pana, aby mu już do końca towarzyszyć. Nie odstąpi go nawet wówczas kiedy drużbowie będą przeganiać jeden drugiego, aby najpierw dopaść weselnego domu. Okazuje się jednak, że próżna była cała ta gonitwa, bo oto drzwi domu na mur zamknięte, i nijak nie chcą wpuścić weselników do środka. Puka więc starszy drużba i dobija się aż zza drzwi zapyta gospodyni wesela.

— Skąd jedziecie?
— Z kościoła Bożego.
— Co niesiecie?
— Stan małżeński.
— Kto wam go dawał?
— Kapłan rzymski.
— To zaśpiewajcie „U drzwi Twoich".

Poczynają tedy cieniutkim dyszkantem zawodzić niewiasty i dziewczęta, a buczeć basami mężczyźni, drzwi domu otwierają się szeroko i staje w nich gospodyni z chlebem i solą. Wtedy to zaczynają się życzenia i poczęstunki a wreszcie taniec wiwatem zwany co to go pani matka z panem ojcem przetańczyć najpierw muszą. Hej, pani matko Kabalino, zaciąga wysoko drużba starszy, proszę na tę gorzałeczkę... A inni tańczą wkoło „starszych państwa" wymachując butami, przy których powiewają już obecnie białe haftowane chustki, dar druchen dla swych kawalerów.

Nie umiem sobie poprostu zdać sprawy, jak mi zeszedł czas do wieczora, bo godziny biegły w jakimś zawrotnym rytmie. Wiwatów, w takt melodji piosenek weselnych, a także w takt mego bijącego mocno ze zmęczenia serca, które nie mogło przywyknąć do zawrotnego tempa biskupiańskich tańców. Bo i ja tańczyłam, a jakże, w kółko, na jednem miejscu, prędko, coraz prędzej, starając się rozpaczliwie nadążyć swemi przyzwyczajonemi do wymierzonych kroków tanga i bostona nogami, za milowemi skokami moich tancerzy. Pomimo, szalonych z mej strony niedokładności tanecznych, biskupianie zachowywali się bardzo po rycersku: w pewnym, najbardziej kompromitującym dla mojej zręczności momencie usłyszałam nawet coś w rodzaju pocieszenia: — za jaki miesiąc toby panna ale fest już tańcowała. Cóż, dobra psu i mucha.

Wreszcie wielki nos kobziarza, błyskający obecnie żywą rubinową barwą, począł się chylić ze zmęczenia, a smyczki skrzypków coraz leniwiej piłowały struny. Wieczór. Gdzieś zniknęła w zakamarkach gospodarskich gospodyni wesela a z nią starsza druchna i co bliższe domowi niewiasty. W przyległej izbie stuki i brzęki zwiastują zbliżanie się obiadu. Rzeczywiście za chwilę starsza druchna prosi gości do stołów, suto zastawionych rozmaitemi potrawami. Najważniejszą z nich, poprostu narodową jest gotowana noga wieprzowa, podana w wielkich gęsto rozstawionych misach. Drugą ważną potrawą okazują się kluski. Starszy drużba, który wraz z druchną usługuje gościom, wnosząc je, potyka się na progu i pada rozbijając miskę.

Moje „miękkie" serce współczuło z nim gorąco, okazało się to jednak zbytecznem, gdyż... stłuczenie miski z kluskami należy do obrzędów weselnych. Wyjaśnił mi to następujący monolog starszego drużby: „Co to za cieśle bywali, co ten domek stawiali, snać żadnego wesela, pogrzebu ani chrztu nie spodziewali, że takie wysokie progi wstawiali. A ja drużba ubogi, pozbijałem sobie nogi. A druchny się zafrasowały, z kim teraz będą tancowały. Druchny się nie frasujcie, mam ja doktora takiego, uleczy mnie do dnia białego. A ja wam zastawię stoły, żeby był każdy z was wesoły. Zastawię wam te dziesięć potraw. Czego wam zabraknie, mają kucharki pełne garnki. Bierzcie łyżki z czubem. Potrząsajcie łyżkami, jak żydzi sakwami".

Poza incydentem z kluskami obiad przeszedł dość poważnie i spokojnie, dopiero pod koniec poczęły wystrzelać z różnych końców stołu piosenki i przyśpiewki. Cienko i płaczliwie zawodziły druchny:

Matko moja goście jadą.
A ja wom też tak powiadom,
Jak mnie będą kupowali, żebyście mnie nie dawali,
Żebyście mnie nie dawali.
Matko moja daj pieniędzy,
Ożenię się ja z nim prędzej,
A on nabrał, nawiązał
Mnie sierocie świat związał.

Na zakończenie obiadu zjawiły się w izbie biesiadnej kucharki, z misami i ręcznikami częstując gości... umyciem rąk. Gęsto padające w wodę groszaki wynagradzały im tę, na wzór staropolskich zwyczajów pojętą gościnność. Tymczasem starszy drużba nie próżnował, ale stanąwszy pośrodku izby, wyprostował swą dorodną postać i tak rozpoczął orację:

„Przepraszam was, najmilsi goście, jeśli wam wszystkiego poddostatkiem nie było. Jeśli wam brakowało soli, to nie na mojej winie tylko tego gospodarza woli. Jeżeli wam brakowało okrasy, to wicie dobrze, że teraz są cieżkie czasy. Ale poprawi wam się za dwa lata, jeżeli młody pan jakiego figla spłata. Jeżeli córka, to będzie chleba skórka, jeżeli syna, to będzie wina, a jeżeli bliźnięta, to będzie pieczona kura i cielę. Teraz do was młodziankowie młodzi, do was się to godzi, byście się ześli, te stoły wynieśli. A wy panny młode, byście wzięły miotły i kości stąd wymiotły".

Po tej oracji poszły tańce dalszą koleją z przytupywaniem i pokrzykami, a dopiero dobrze po północy, po kolacji równie obfitej jak obiad, padło nie wiem przez kogo rzucone słowo oczepiny. Jest to chyba jedna z najbardziej zasadniczych uroczystości wesela, to też byłam bardzo zaciekawiona, jaka w Wielkopolsce jest z nią zwiazana tradycja. Oczekiwałam pieśni o chmielu, śpiewanym przy oczepinach na Mazowszu i w Lubelszczyźnie, a tymczasem.... Tymczasem zasiedli młodzi państwo przy stole w otoczeniu gości, a starsza druchna postawiwszy przed młodym panem na talerzu jabłko, przybrane wieńcem rozmarynu, zaśpiewała:

Oj ty młody panie, cóż się dzisiaj z tobą stanie
Tobie wieniec odbierzemy, młodą pannę oczepiemy.

Młody pan położył czemprędzej na talerzu pieniądz, wówczas dziewczęta rzuciły się hurmem do zdejmowania wianka z jego kapelusza, który był specjalnie na tę chwilę nałożył. A potem wszyscy obecni musieli rzucać grosze na talerz, na tak zwany czepiec i dostawali za to wina. W trakcie tego poczęstunku piosenka, która rzadko kiedy milknie zupełnie na biskupiańskiem weselu, śpiewała do gospodarzy:

Oj wy mili gospodarze,
Sprzedaliście drogo zboże
Drogo zboże centnarami
Teraz sypcie talarami
Sypcie grubo, a nie cienko
To zakryje całe denko.

Gospodynie natomiast usłyszały:

O wy miłe gospodynie
Sprzedałyście drogo świnie
Drogo świnie z prosiętami
Teraz sypcie talarami
To się też i pomiarkujcie
Do talerza nie żałujcie.

Zdarzyło się też, że ktoś, dla żartu rzucał do talerza tylko trochę miedziaków, wówczas piosenka ganiła mu to wielce,

Mało, mało, trzeba więcej przysnuć
Za urodę sto talarów, za wianeczek tysiąc.
Trzeba jej dać na sitko, trzeba jej dać na wszystko
Trzeba jej dać na wstążeczki
Do tej nowej poduszeczki.

Wzięła wreszcie młoda pani talerz napełniony niemałym groszem i oddała gospodyni. Znowu muzyka zagrała ostro i żywo, a roztańczone pary zaczęły przyśpiewywać:

Połamały mi się u łóżeczka nogi
A któż mi je sprawi, mój Jasinek drogi,

Jasio konie poił, Kasia wodę brała,
Jaś sobie zaśpiewał, Kasia zapłakała.
Nie płacz Kasiu Jasia, Jasia zabitego
Będziesz wybierała z tysiąca jednego
Choćbym wybierała z tysiąca i dwóch,
Nie będę już miała takiego, jak tego.

I tak dalej w kółko, w kółko szedł korowód taneczny, gdy nagle, zamigotało coś pośrodku, zafurkotało wstęgami, szarfami i szeroką wzdętą modrakową spódnicą; zakręciło i popłynęło w kółko, niby wielobarwna kula: to młoda pani szła w taniec z pierwszym drużbą. Dopiero to muzyka ucięła najgoretszą melodię, dopiero to powiewać zaczęły białe chusty uwiązane u butów. H-o-o, h-o-o, pokrzykiwali parobcy, biegnąc wokół tańczących, czyli „służąc" im w tańcu; to jeden, to drugi czerwony kabat pomykał ku młodej pani, a ona, zdyszana, roześmiana, z pałającemi policzkami, drobiła, drobiła wkoło coraz szybciej i szybciej, aż wreszcie stała się podobną do kolorowego, rozszalałego bąka. Napróżno gospodyni czepić mająca, usiłowała wydobyć młodą panią z zawrotnego koła tańca. Dopiero za trzecim razem udało się jej wyprowadzić rozbawioną tanecznicę do przyległej komory, gdzie jej ponc miała nałożyć czepiec mężatki. Tymczasem kapela gra, a podochoceni goście śpiewają:

Oj wychodź, wychodź panno młodo z komory
Gdzieś podziała wianeczek z głowy
W komorze go zostawiłam,
Na kołyszku powiesiłam.

Ale oto otwierają się drzwi komory i wychodzi z nich gospodyni, prowadząc za sobą... jakąś niekształtną, zawiniętą w chustki kukłę, w niczem nie przypominającą uroczej Kasi Jaśkowej. Wie też pan młody, że z niego przekpiwają: Siadł poważnie między gospodarzami i ani się ruszy do tej „oczepionej". Muzyka rzępoli, rzępoli, kieliszki chodzą z rąk do rąk, gwar się wzmaga, a oto z tłumu chłopaków wystrzela piosenka:

Oj ja z nią do pszeniczki, oj ja z nią do żyta,
Oj nie umie chleba upiec ta moja kibita.

Jak nie pyszna, wyszła mniemana młoda pani, ale oto gospodyni wprowadza drugą kukłę, którą ofiarowuje panu młodemu. Spodziewałam się powtórzenia poprzedniej sceny, gdy tymczasem jakiś hałas przy drzwiach przerwał ciąg oczepinowych pieśni; to ktoś z gości przebrany za żyda, wtargnął do izby, z dużym workiem, pełnym „pieniędzy", chcąc kupić pannę młodą. Wtenczas to zrozumiałam tekst śpiewanej akurat piosenki:

Z kosą do pszeniczki, z kosą do żyta,
A jak mi się nie poprawi, to z nią do żyda.

„Poprawiła" się widocznie, bo oto gospodyni wprowadza tym razem „prawdziwą" Kasię, której zasmucona, „na niby" twarzyczka ślicznie wyglądała w obramowaniu białego cieniutkiego czepca. Teraz już pan młody nie czeka na zaproszenie gospodyni, ale przesadziwszy stół, za którym siedział, chwyta młodą w objęcia i za chwilę drobią już oboje nowego zawrotnego wiwata na środku izby. Za młodem państwem sunęli zaraz drużbowie i huczne tańce rozpoczęły się ze wzmożonym impetem. Jadłam, tańczyłam, tańczyłam i jadłam, aż wreszcie zasnęłam na kilka godzin, ułożona pieczołowicie przez gospodynię w ciemnym, wymoszczonym kraciatemi pierzynami i pachnącym jabłkami alkierzu. Obudziłam się do nowych tańców, nowych piosenek i nowego sutego jadła.

Rzeczywiście dopiero trzeciego dnia wczesnym mglistym rankiem, wracałam do domu piastując troskliwie wielki placek, jakim mnie, zgodnie z tradycją obdarowała na wyjezdnem młoda pani. W uszach dzwoniły mi jeszcze cienkie prześpiewy skrzypiec i miękkie gaworzenie kobzy, a w oczach migały kolory i złoto. Kolory i złoto, to jednak świąteczny tylko dzień dla biskupian. Skończył się on dziś nad ranem dla wszystkich, a szczególnie dla młodej pani. Teraz chowa już zapewne wszystkie jasne barwy do skrzyni, by wydobyć je dopiero przy nowej wielkiej uroczystości. Za chwilę nałoży już ciemną jaczkę*), głowę przykryje zwykłą chustką i do roboty się weźmie, do zwykłej, szarej, ciężkiej pracy.

*) Kaftanik.

Zawiślanka.

ZAWSZE JEST LEPIEJ INACZEJ

Zawsze to co się stało,
Mogło się nie stać przecie,
Zawsze jest wina — przyczyna,
Wszystkiego na tym świecie.

Zawsze jest lepiej inaczej,
Zawsze naprawiać coś trzeba,
Zawsze jest wina — przyczyna.
Zamało — zadużo chleba.

Zawsze tak było, tak będzie,
Nikogo już nic nie dziwi,
Zawsze jest wina — przyczyna,
Żeśmy tak nieszczęśliwi.

Józefa Makay.

OSTROŻNOŚĆ W WYBORZE LETNISKA

Wyjazdy letnie, niegdyś rozpowszechnione tylko w warstwach zamożniejszych stają się coraz powszechniejsze, to też z każdym rokiem wzrasta ilość pensjonatów, dworów przyjmujących letników, mieszkań przy domach włościańskich odstępowanych letnikom i t. p. Nawet wśród sfer najmniej zamożnych, robotniczych i wyrobniczych wzrosło znacznie zrozumienie korzyści letnich wyjazdów dla dziatwy. Większość ludzi ze sfer robotniczych to ludzie związani z wsią albo małem miasteczkiem węzłami krwi, to też z chwilą zrozumienia znaczenia wyjazdów letnich dla zdrowia, możność takich wyjazdów okazała się dość znaczna. Jedni wysyłają dzieci same do krewnych, którzy podejmują się dozoru, inni z żonami, a wówczas dość często sprawa się przedstawia tak, że kobieta dla siebie i rodziny dostaje kąt a o wyżywieniu musi myśleć sama. Ale mleko jest tanie, kartofle również, sezon letni sprzyja niedrogiemu a odpowiedniemu odżywianiu. To też wyjazdy w tych sferach stały się masowe.

Zrozumienie sfer niezamożnych, robotniczych i t. d. spowodowały w pewnej części kolonje letnie, które przynosząc, niestety nielicznym dzieciom, duże korzyści zdrowotne, propagowały przez to ideę wyjazdów na świeże powietrze. Bardziej jednak może przyczyniła się do tego Kasa Chorych.

Widzę już, że niektóre czytelniczki odymają usta niechętnie w tem przeświadczeniu, że od Kasy Chorych nie może wyjść nic dobrego.

Przedewszystkiem tak znowu źle nie jest, ale nie o tem teraz mowa, powtóre nie mam na myśli samej instytucji a tylko lekarzy. Ludzie ubodzy, nie widujący dawniej prawie nigdy lekarza, dzięki Kasom Chorych weszli jednak w kontakt z medycyną i usłyszeli nieraz, zwłaszcza gdy chodziło o dzieci, że „przydałby im się wyjazd na wieś". zlecenie nietrudne do wykonania przyjęło się dość szeroko. Dziś każda praczka, każda krawcowa, stara się wyjechać choć na miesiąc.

Każdemu należy się wypoczynek i świeże powietrze, ale najbardziej jednak dziecku, które się dopiero rozwija i dla ktorgo letnie wakacje stanowią nieraz tyle co zastosowanie dobrego nawożenia dla rośliny. Możliwości są obecnie duże, są miejscowości drogie ale są też niesłychanie tanie, gdzie nietylko mieszkanie można mieć za bezcen ale i żywność, coprawda dość prostą, ale bardzo dobrą, za grosze.

Bardzo dogodnym sposobem wyjazdów są prowadzone letnie pensjonaty po dworach wiejskich. Nie należy jednak patrzeć na nie zbyt optymistycznie, bo i tu bywa rozmaicie. Są dwory gdzie naprawdę należy podziwiać w jaki sposób gospodarze mogą jak się to mówi „wyjść na swoje", skoro gościom ptasiego mleka jedynie brakuje, są jednak i takie gdzie ani warunki mieszkalne (wilgotna okolica, źle rozplanowany dom) ani kuchnia, nie zapewniają kuracjuszom pomyślnych warunków.

Wybór letniska jest niesłychanie ważną rzeczą, przecież tam mamy zebrać zapas zdrowia na rok cały. Najbezpieczniejsze pod wielu względami są domki, gdzie otrzymujemy tylko sienniki, na które trzeba położyć nacisk aby były wyprane i napełnione świeżą słomą. Takie domki dają jednak warunki bardzo prymitywne i dla gospodyni nieraz ciężkie, z drugiej jednak strony stara pościel to jest rzecz bardzo niebezpieczna, a w takich np. domkach kaszubskich otrzymujemy zawyczaj piernaty i pierzyny, które są w użyciu po lat kilkadziesiąt. Jeśli trafimy na dom w którym mieszkali zawsze ludzie zdrowi, to ostatecznie nic złego, świeże powleczenie wystarczy, ale optymistyczny sąd, że nad morzem wszyscy są zdrowi, jest bardzo zawodny. Znałam w jednej wsi nadmorskiej rodzinę, która pochowała w ciągu ośmiu lat czworo dorosłych dzieci na gruźlicę. Pościel tych dzieci, wywietrzona, wytrzepana, służyła potem i rodzinie i letnikom. Nie było w tem ani odrobiny złej woli, kaszubi są naogół bardzo dobrzy, życzliwi ludzie, ale nieświadomość,

To też gospodyni i matka nie może być dość ostrożna w wyborze letniska. Trzeba choć mniej więcej coś wiedzieć o właścicielach majątku do którego się jedzie, poza położeniem miejscowości i warunkami odżywienia. Musimy mieć pewność, że nie dadzą nam pościeli po chorym, nie nakarmią stworzeniem padłem na tajemniczą chorobę.

Oczywiście są to wypadki rzadkie, pochodzące też zapewne nie ze złej woli i chęci wyzysku ale z lekkomyślności a po części nieświadomości.

To samo trzeba mieć na uwadze wynajmując mieszkanie u huculów gdzie od kilku pokoleń stał się dziedziczny syfilis. Tylko przy zupełnem odosobnieniu od sprzętów gospodarskich używanych stale przez huculską rodzinę, możemy przy nich zamieszkać. Musimy mieć swoje łyżki, szklanki, ścierki, bo jeśli nawet nie samej choroby, także łatwo mogą się nabawić dzieci cierpienia oczu bardzo niebezpiecznego lub dostać przykrych wyrzutów na ciele.

Jeżeli kogo nie stać na pensjonat, dwór i t. p. niech zada sobie trud zabrania pościeli, w jaknajbardziej uproszczonej i szczupłej ilości, ale swojej. Na dobrze wypchanym sienniku, oczywiście pokrytym jakąś derką, grubem płótnem i t. p. śpi się znakomicie. Wypychanie poduszek sianem niezawsze będzie wskazane, niektórzy źle znoszą zapach i kurz, który siano daje, lepiej już wypchać wsypkę czy worek owsianą słomą, a na wierzch dać jasiek własny albo poduszkę z kapokiem. Można zabrać ze sobą worki po cukrze lub mące i t. p. koniecznie starannie wyprane, na poduszki. Zapewne, że to jest utrudzające, ale za to pod względem higjenicznym najlepsze.

Ze względu właśnie na konieczność zabrania sporej ilości rzeczy gdy się jedzie z dziećmi, lepiej nie wyjeżdżać z nimi daleko, chyba, że tego żąda lekarz, a wzamian za to mieć pewność, że mamy wszystko czyste. Znaczna ilość dworów może nam to również zapewnić, ale trzeba się jednak rozpytać, porozumieć listownie kładąc wielki nacisk na te sprawy.

Jak dalece ludzie na wsi nie orjentują się w pewnych rzeczach, widzimy z tego, że kiedy wzdragamy się np. pić surowe mleko, pani domu ze śmiechem lub urazą powiada: ależ to przecież od naszych krów. Acha, myślimy sobie, to znaczy, że krowy są szczepione, pod dozorem weterynaryjnym; nic podobnego, niekoniecznie, tylko optymizm właściciela uważa za niemożliwe aby jego krowy mogły mieć gruźlicę, jego świnie— trychiny.

Biedne te nasze panie domu, gospodynie, żony, matki, ileż wiadomości mieć powinny, ileż we wszystko wkładać pracy ileż poświęcać wszystkiemu uwagi, jak bystro przewidywać obliczać, jak się troszczyć i obmyślać. Każdy krok musi być rozumny i celowy, zwłaszcza jeżeli warunki materjalne nie pozwalają na to aby spostrzeżony błąd z miejsca naprawić.

Źle wybrane letnisko, to albo zmarnowane lato dla dzieci, albo ciężka szkoda, albo konieczność szybkiej zmiany, kosztowna i nieraz trudna. Dlatego nawołujemy gorąco do pilnej bardzo uwagi, która obowiązuje zarówno robotnicę posyłającą dzieci do „wujka" na wieś, jak zamożną damę, nad warunkami zdrowotnemi letniska, które wybierzemy. Na to czy okolica jest zdrowa uważamy stosunkowo wszyscy, ale na zdrowie ludzi u których mamy zamieszkać, na nieskazitelność pościeli zwracamy stanowczo zamało jak dotąd uwagi.

M. Chr.

Zęby do półek, haft kolorowy bawełną na płótnie u góry pod wąskim obrębkiem obdziergane dziurki do zawieszania zębów na gwoździkach.

ROBOTY LETNIE W PASIECE

a) **Rozszerzanie gniazda.** Staraniem każdego posiadającego pasiekę winno być, by pnie w jego pasiece były jaknajsilniejsze. W tym celu pasiecznik winien jaknajczęściej obchodzić ule i obserwować czego jego pszczołom brak. Kiedy zauważymy, że czerw zajmuje wszystkie plastry, nawet na pierwszym plastrze od zatworka też czerw się ukazuje, wówczas należy wstawić jeszcze jedną ramkę woszczyny pszczelej. Należy ją zawiesić tuż za zatworkiem, czyli z brzegu całego gniazda. Jeżeliby na pierwszym plastrze od zatworka był miód, wówczas należy plaster woszczyny wstawić pomiędzy pierwszy plaster z miodem, a następny z czerwiem. Nie należy dodawać nowych plastrów woszczyny w środek gniazda, gdyż przerwa tem spowodowana pomiędzy czerwiem, wpływa ujemnie na ten ostatni. Nieco później, gdy zauważymy, że pszczoły zwieszają się łańcuchami pod plastrami i tam zaczynają nalepiać woszczynę, przychodzi czas do dodawania węzy sztucznej. Dodaje się po jednym plastrze naraz, zawsze między pierwszym, a drugim plastrem od brzegu. Gdy zauważymy, że włożony plaster wykończyły, wówczas dodaje się następny. Wykończenie to znaczy dobudowanie komórek; gdyż węza sztuczna ma tylko zarysowane kontury przyszłych komórek, które pszczoły sobie dobudowują. By zapobiec budowaniu plastrów pod ramkami, wsuwa się jakąś deseczkę pod ramki, by nie było poprostu miejsca na budowę. W miejscowościach bogatych na wiosnę we wziątek (sady, rzepak) daje się kilka plastrów naraz bądź woszczyny, bądź węzy sztucznej zaraz przy zatworku, by pszczoły miały w czem składać miód. Według kalendarza nie można ściśle określić daty kiedy te czynności należy wykonać. Zależy to od ilości roślin miododajnych w danej okolicy i od pogody. Wiemy, że podczas niepogody pszczoły prawie wcale nie wychodzą za pożytkem.

W miarę rozwoju pni, otwory wylotowe należy rozszerzyć, a słabsze pnie zasila się czerwiem lub muchą. Jeżeli chcemy rozszerzyć pasiekę, wówczas będziemy dodawać plastry woszczyny pszczelej zawsze tuż przy czerwiu, by matka bez przerwy mogła czerwić i tem samem pień doprowadzić do znacznej siły. Najlepiej jest część pasieki przeznaczyć na jej rozszerzenie, a resztę prowadzić na miód. Prowadzić na miód zaczynamy, gdy czerw zajmuje 9 — 11 plastrów np. w ulu warszawskim, a w innych, zależnie od typu ula. Puste plastry należy stawiać od zatworów, by były oddzielone od czerwia jednym lub więcej plastrami miodu. W miejscowościach gdzie jest długo i duży pożytek, można matce pozwolić czerwić więcej. W miejscowościach natomiast mniej zasobnych należy ilość czerwia ograniczyć do 8 — 9 plastrów np. w ulu warszawskim.

Zwykle w początkach czerwca należy boczne maty usunąć, górną jeszcze pozostawić.

b) **Zapobieganie rójce.** By zapobiec rojeniu się pszczół, należy o tem wcześniej pomyśleć. Pszczoły winny mieć stale dużo pracy z budową komórek; dodawać więc im należy ciągle nowe plastry węzy. Wietrzenie ula ma też ogromny wpływ zapobiegawczy przeciw rójce. Jeżeli pszczoły będą miały zagorąco, wówczas przestaną zupełnie pracować i zaczną się wyrajać. W celu przewietrzenia ula należy w dzień pogodny unieść jego daszek, a w ulach o ruchomem dnie, należy je nieco uchylić. Ule wystawione należy je nieco uchylić. Ule wystawione na silną operację słońca, należy zasłonić słomianemi matami.

c) **Dodawanie nadstawek.** Gdy zauważymy, że główny pożytek się zbliża, co widzimy po szybko przybywającym miodzie w ramkach, wówczas należy dodawać zarówno plastry woszczyny dla czerwia i węzy sztucznej, do składania miodu. O ile widzimy, że matka ma dosyć miejsca do czerwienia, wówczas nowe plastry dodajemy nie przy czerwiu, ale od strony szczytowej ula poza plastrami miodu. Te plastry pszczoły zapełniają prędko miodem i można będzie je wytrzepać na miodarce. Kiedy cały ul jest już dobrze zastawiony plastrami i pszczoły je gęsto obsiadają, wówczas należy dać nad ramkami gniazdowemi małe rameczki umieszczone w skrzynce zwanej nadstawką. Rameczki nadstawkowe są zwykle o połowę niższe od zwykłych ramek i wypełnione są gotową woszczyną, by pszczoły nie potrzebowały już nic dobudowywać. Uważać należy, by między rameczkami, a brzegiem nadstawki był otwór 6 —7 mm. W przeciwnym razie pszczoły miałyby utrudnione przejście i b. niechętnie składałyby miód w nadstawce. Jeżeli damy otwór mniejszy, wówczas pszczoły spoją kitem ramki nadstawkowe z gniazdowemi, że niesposób będzie je potem rozerwać, a zatem i wyjąć. Można dawać do ramek nadstawkowych węzę sztuczną i woszczynę pszczelą naprzemian, jednak węzę pszczoły niechętnie dobudowują. Słabszym pniom daje się stopniowo po kilka rameczek w nadstawce w miarę zapełnianai ich miodem. W silnych, można dać odrazu pełną nadstawkę rameczek.

Ważnem jest, by pszczoły miały swobodne przejście od dolnych do górnych plastrów. Jeżeli ramki plastrów gniazdowych mają górne beleczki tej szerokości co boczne, wówczas należy tylko zdjąć z wierzchu płótno przykrywające ramki i pszczoły będą mogły swobodnie przechodzić szparami pomiędzy ramkami. Jeżeli jednak ramki maja górne beleczki stykające się ze sobą, wówczas należy ramki nieco rozsunąć np. co trzecią. Lepiej jest jednak w tym przypadku powycinać w górnych beleczkach ramek otwory półokrągłe 5 mm szerokie. Pszczoły wówczas temi otworami będą swobodnie przechodziły.

Jeżeli w ulu niema nadstawki, wówczas ramki z wierzchu przykrywa się płótnem umaczanem w pokoście lub oleju lnianym, by pszczoły nie mogły w nim wycinać dziur. Na to daje się słomianą poduszkę.

Do rameczek w nadstawce należy zaglądać co kilka dni i patrzeć jak prędko w nich miód przybywa, i czy przypadkiem nie przedostała się tu matka i nie czerwi. Matkę wówczas należy odszukać i wrócić do gniazda, które należy powiększyć, by dać jej możność czerwienia. Zaczerwione plasterki w nadstawce należy wyjąć i zamorzyć, poczem znów wstawić do nadstawki; pszczoły nieżywe „robaczki" napewno wyrzucą i ramkę oczyszczą.

Jeżeli ule mamy takiego systemu, że nie mieszczą się w nich nadstawki wówczas możemy sobie poradzić inaczej ze zwiększeniem miodu. W tym celu matkę będziemy trzymali na 6 — 8 ramkach odgradzając od magazynu miodnego plastrami zapełnionemi miodem. Z pozostałych plastrów będziemy mogli, co jakiś czas w miarę ich zapełniania, miód odbierać.

Stosując magazyny miodne bez nadstawki mamy nadzwyczaj łatwą gospodarkę. Uchwycenie chwili, kiedy można dać nadstawkę jest bowiem dosyć trudne. Utrzymać można matkę na kilku plastrach przy pomocy blachy odgrodowej. Blacha odgrodowa jest to kawałek blachy cynkowej oprawicnej w drewnianą ramkę z powycinanemi weń otworami takiej wielkości, by pszczoły mogły swobodnie przez nie przechodzić. Stosując blachę odgrodową ograniczamy w czerwieniu, a przez to osłabiamy rozmyślnie swoje pnie.

Przez kilka tygodni, gdy matka jest odgrodzona przybywa niewiele młodych pszczół. Wiemy, że tylko pszczoły wylęgnięte po miodobraniu przetrzymają zimę. Starsze zaś wszystkie wyginą. Dlatego też należy możliwie wcześnie uwalniać matkę z zamknięcia. Podczas gdy matka jest odgrodzona daje się jej co kilka dni pusty plaster, by miała na czem czerwić, a plastry zaczerwione wyjmuje się i zasila niemi słabe pnie, lub pozostawia w tym samym ulu. Mając odgrodzoną matkę w ulu możemy dawać w magazynie miodnym i plastry trutowe. Niema bowiem obawy, by matka naniosła tu jajek na trutnie.

U słabych pni matek nie odgradzamy zupełnie. Tak pozostawione dojdą przed zimą do znacznej siły. U pni wyjątkowo silnych też nie stosujemy odgradzania matki, gdyż i tak nie powstrzymamy silnego pnia od rójki. Można w tym przypadku matkę zupełnie usunąć i jeżeli jest młoda, to dodać do pnia gdzie jest matka stara, przedtem tą usunąwszy, lub zupełnie matkę zniszczyć gdyby okazała się za starą i niezdatną dla innego roju. Osieroconemu pniowi pozostawia się mateczník jeden z którego pszczoły sobie matkę wyhodują i w tym czasie gdy matki nie mają, daje się im plastry gotowej woszczyny, gdyż bez matki pszczoły nie budują.

(c. d. n.). **I. Michalska.**

WYPADA CZY NIE WYPADA?

Otrzymujemy stale dużo listów od naszych kochanych czytelniczek i w miarę sił i możności staramy się wyrażonym w nich życzeniom czynić zadość. Tak naprzykład, zgodnie z prośbami zwracanemi do nas, zdecydowaliśmy się w sezonie wiosennym i letnim a częściowo i jesiennym kłaść większy nacisk na artykuły ogrodnicze i hodowlane, odkładając zamierzoną naukę korespondencyjną krawieccczyzny na sezon zimowy. Czasem jednak trudno się odrazu zdecydować czy wprowadzenie pewnego działu będzie celowe i przyniesie naprawdę pożytek. A o to, żeby nasze artykuły przynosiły pożytek dbamy naprawdę i szczerze. Nad tem czy wprowadzenie kącika dla tego „co wypada a co nie wypada", jest celowe, namyślaliśmy się dość długo, skoro jednak raz po raz któraś z czytelniczek o te sprawy potrąca nie pozostaje nic innego, jak przynajmniej ogólnie coś o tych rzeczach pomówić.

Może chcemy sprawę traktować zbyt „rzeczowo i fachowo", zamiast ująć ją poprostu lekko i felietonowo, jak się to w tym zakresie najpowszechniej czyni, ale... znów się odzywa coś podobnego do sumienia i szepce na ucho: jeżeli to się ma na nic przydać, to po co taki dział wprowadzać? Może to i racja? A traktować taką rzecz poważnie to sprawa wielce skomplikowana, apodyktyczne twierdzenie, że ma być tak a tak niezawsze jest racjonalne. Dobry ton, owo „wypada" — „nie wypada", jest ogromnie rozmaite, zależnie od okolicy, związane z miejscową tradycją, z obyczajami danej rodziny, koła towarzyskiego i t. p. Kategoryczne stwierdzenie, że „wypada tak a tak", przeniesione na inny grunt może wyglądać odmiennie.

Czy będzimy prowadzili kącik poświęcony temu „co wypada a co nie" jeszcze nie wiemy, może od czasu do czasu poruszymy te tematy, chcielibyśmy narazie zwrócić na to właśnie uwagę naszych czytelniczek, że sąd o dobrem wychowaniu musi być tolerancyjny. Dobrze wychowana osoba zdaje sobie sprawę z tego że pewne pozorne uchybienia mogą mieć jakąś głębszą przyczynę i że: „co kraj to obyczaj", a nieraz dwa sąsiadujące województwa mogą mieć różne zwyczaje.

Dla przykładu pomówimy dzisiaj o dwóch sprawach, które wykazują jasno, że różnice bywają niekiedy dość znaczne i że czasem mogą nawet stać się źródłem nieporozumień.

Na weselach warszawskich przez szereg długich lat nie zdarzyło się piszącej ten artykuł spotkać z obyczajem aby trunki na wesele kupować miał kiedykolwiek pan młody, dopiero w zetknięciu z innem kołem towarzyskiem, stojącem zresztą na zupełnie tym samym poziomie usłyszała, że właśnie przysłanie trunków na wesele należy do pana młodego. Co z tego wynika? Czyżby ktoś nie miał racji? Przeciwnie, wszyscy mają rację. Skąd zatem powstała tak wielka różnica poglądów? kto wie, możeby to było ciekawe studjum zbadać drogi takich obyczajów, zapewne wykazałby się wpływ regjonalny lub rodowy, niemniej jednak różnice są i nikogo zmuszać do zastosowania się do przekonań drugiego nie można.

Drugim ciekawym zwyczajem jest rozdawanie pamiątek po zmarłych, pamiątek przeważnie dość cennych. W niektórych rodzinach jest to traktowane wręcz jako konieczność, a sprawa podziału jest nieraz źródłem długich namysłów i rozważań, żeby każdemu dać stosowną miarę. Tymczasem w innych kołach jest to obyczaj zupełnie nieznany i nigdy nie stosowany.

Zwrociliśmy uwagę na te dość wybitne momenty dlatego, aby zaznaczyć, że jeśli w ważniejszych sprawach, tak bardzo rożne spotykamy zwyczaje, cóż dopiero mówić o drobnych sprawkach życia codziennego, kształtujących się raz po raz inaczej, pod wpływem chociażby mody.

To też ilekroć w zetknięciu z ludźmi uderzy nas jakiś nieznany obyczaj, albo brak czegoś co jest naszym obyczajem, nie mówmy odrazu, że ktoś jest źle wychowany, bo on jest poprostu wychowany inaczej.

Taka właśnie tolerancja, takie zrozumienie, że można coś zrobić tak ale można też inaczej, jest właśnie pierwszym ważnym warunkiem „dobrego wychowania".

Jak się obchodzić z kwiatami ciętemi aby długo trzymały się ładnie?

Jakże miło dostawać jest kwiaty, jak bardzo cieszy nas ładna wiązanka w wazonie na stole. Niestety jest to zwykle przyjemność krótka, bo już na drugi dzień a czasem i po kilku godzinach kwiatki zaczynają smutnie opuszczać listki i kielichy i tracą swą krasę.

Więdnący kwiat zaś nigdy nie jest piękny, a zawsze sprawia przykre wrażenie zamierania. Śmierć kwiatów ciętych jest nieunikniona, ale przy dobrej woli można ten moment na dość długo oddalić. Bo szybko więdnące kwiaty powinny się świeżo przetrzymywać do trzech dni, a inne trwalsze nawet i do dwóch tygodni.

Ale aby móc się kwiatami ciętemi cieszyć tak długo, trzeba im poświęcić wiele serdecznej troski i nie żałować fatygi.

Przyniesione do domu kwiatki należy przedewszystkiem uwolnić z nadmiaru liści. Zabieg ten tłumaczy się tem, że gdybyśmy nadmiar liści pozostawili na łodydze, toby to spowodowało szybsze więdnięcie kwiatów, gdyż ilość wody wchłaniana przez łodygę zostałaby zużytkowana przez liście, zanimby zdołała dojrzeć do kwiatów.

Pozatem tkanka na ogonkach liściowych jest z zasady miękka i nietrwała i łatwo staje się podłożem dla bakteryj gnilnych tego największego wroga ciętych kwiatów.

Następnie okorowujemy łodygi tych kwiatów, gdzie to daje się łatwo uskutecznić, a więc np. na różach, jaśminach.

Wszystkim kwiatom przycinamy łodygi ostrym nożem lub sekatorem. Cięcie staramy się dawać możliwie najbardziej ukośnie, aby jaknajwięcej tkanek otworzyć. Aby wchłanianie wody mogło odbywać się prawidłowo (rana spełnia bowiem w tym wypadku rolę ust), staramy się, aby nie miażdżyć łodygi bo zniszczone tkanki zatracają zdolność prawidłowego funkcjonowania.

Okorowane, przycięte i starannie przebrane kwiaty umieszczamy luźno w wysokim i szerokim dzbanku, aż po same kielichy w zimnej wodzie.

Kąpiel taka działa na rośliny orzeźwiająco i po 2 — 3 godzinach już odzyskują swoją krasę. Jest rzeczą wskazaną, aby zawsze na noc wyjmować kwiaty z wazonów i wkładać je do szerokich naczyń.

Zanurzanie roślin do wody wraz z kielichami jest szkodliwe, bo woda działa niszcząco na płatki kwiatowe.

Przy pomocy takiej kąpieli można odświeżyć więdnące już rośliny. Kąpieli tej powinny być poddawane zarówno kwiaty z własnego ogródka jak i kupne.

Z kupnemi kwiatami wogóle jest bieda, bo nigdy nie wiadomo, jak dawno zostały zerwane, nawet wprawne oko trudno to może określić. Kupując kwiaty na ulicy, praktyczniej jest nabywać wiązanki przechowywane w koszach niż w naczyniach z wodą, bo nigdy nie można być pewnym, jak długo one już w tej wodzie mokną.

Gdy już mowa o kwiatach kupnych, to wspomnieć trzeba o tem, że w naszych kwiaciarniach istnieje barbarzyński zwyczaj umieszczania kielichów kwiatowych na drutach. Takie kwiaty są zgóry skazane na tylko kilkagodzinne istnienie i poradzić na to nie można, jedynie przez wynoszenie ich na noc do zimnej piwnicy przedłużamy cokolwiek ich męczeński żywot.

Wstawiając kwiaty do wazonu z wodą, pamiętać należy, że musi on być nieskazitelnie czysty i że wodę powinno się co kilka godzin zmieniać. Przy każdej zmianie wody skracamy cokolwiek łodygi i poddajemy je działaniu silnego strumienia wody z kranu, względnie obmywamy je starannie.

Chodzi tutaj o to, aby usunąć najlżejszy nawet ślad zielonego nalotu, który się zawsze tworzy na roślinach ciętych trzymanych w wodzie.

Kwiaty układane w wazonach pod żadnym pozorem nie mogą być ściśnięte a przeciwnie powinny być zawsze ułożone luźno, aby powietrze miało ze wszystkich stron łatwy do nich dostęp.

Łodyga nie może opierać się o dno wazonu, gdyż wtedy podlewanie wody jest utrudnione.

Cięte kwiaty w wazonach staramy się zawsze tak ustawiać, aby promienie słoneczne nie padały na nie bezpośrednio. Słońce nietylko powoduje bowiem więdnięcie kwiatu ale również i przyśpiesza gnicie łodyg.

Zachowując tych kilka prawideł, możemy życie ciętych kwiatów znacznie przedłużyć. Jeśli jeszcze potrafimy w pełni wyzyskać ich walory dekoracyjne, stanowić będą najpiękniejszą ozdobę naszego mieszkania, ale o tem następnym razem.

M. S. S.

Sprostowanie: W Nr. 15 „Praktycznej Pani" w artykule Agawa na str. 16, szpalta 2, wiersz 22, znalazła się omyłka: łodyga kwiatowa nie dochodzi do kilkudziesięciu ale do kilkunastu metrów. Przeciętna wysokość w Europie ogranicza się 8 — 10 metrach.

PERLICZKI

Hodowla tych ptaków była w ciągu długiego czasu bardzo zaniedbaną. Było to wielkim błędem, który dzisiejsi hodowcy starają się możliwie naprawić. Coraz częściej widuje się na rynku doskonale utuczone, mięsiste perliczki i popyt na ten towar jest duży.

Fakt ten należy podnieść z całem uznaniem i dążyć do możliwego rozszerzenia hodowli tych ptaków, które racjonalnie pielęgnowane mogą dać duże korzyści.

Przedewszystkiem obalić należy niczem nieuzasadnione mniemanie, jakoby perliczka była ptakiem luksusowym i delikatnym, perlica należy do najbardziej odpornych z pośród naszego drobiu. Mimo, iż współżyje z człowiekiem oddawna, jest ona jeszcze do dziś ptakiem pół dzikim, który zachował swoją indywidualność, oraz odznacza się wielką odpornością na choroby.

Ze wszystkich gatunków drobiu perliczki stoją najbliżej swych dzikich siostrzyc, które żyją w wielkich ilościach w lasach północnej Afryki.

Człowiek zajął się perliczkami przeszło 1500 lat temu.

Odmian perliczek zasadniczo jest tylko jedna, mimo, iż spotyka się je upierzone na całkiem biało i siemieniate.

Według zdania badaczy białe upierzenie perliczek powstaje prawdopodobnie wskutek ciągłego łączenia się w rodzinie i jest to swego rodzaju degeneracja. Jako dowód na prawdziwość tego twierdzenia podają, że przy stałem hodowaniu siemieniatych perliczek od czasu do czasu trafiają się sztuki upierzone na biało.

Perliczki siemieniate są dużo odporniejsze i wogóle silniejsze niż białe, które są naogół dość delkatne.

Jedną z największych trudności w hodowli perliczek, jest rozpoznanie płci. Dla początkującego hodowcy jest to prawie, że niemożliwe, przed rozpoczęciem aktu zapłanniania (należy ptaki znaczyć pod tym względem specjalnemi obrączkami na nodze).

Oko wprawnego hodowcy jednak łatwo rozróżni, gdyż samiec jest zwykle trochę większy, bardziej krępy i wogóle silniej od samicy zbudowany. Samiczki są delikatniejsze i smuklejsze, narośle na czole i podbródki mają mniejsze.

Życie perliczek jest bardzo podobne do życia kuropatw, gdyż mają prawie te same obyczaje. Na wolności żyją parami i prowadzą życie ściśle monogamiczne, niewola je demoralizuje i bardzo łatwo przyzwyczajają się do poligamji. Jednak nie należy na jednego koguta przeznaczać więcej niż 6 — 8 kur.

Perliczka zaczyna się nieść w końcu kwietnia lub w maju. Przeciętnie trzeba liczyć od jednej płodnej kurki 100 — 130 jaj na okres roczny.

Jaja są średniej wielkości, raczej małe, ale w smaku znacznie przewyższają jaja kurze. Dlatego też są przez smakoszów bardzo poszukiwane. Zagranicą widuje się ich pełno po wszystkich sklepach spożywczych.

Do dalszych ich zalet bardzo ważnych zaliczyć należy fakt, iż dzięki temu, że posiadają one bardzo silną skorupkę, znoszą doskonale transport i bardzo długo można je trzymać w świeżości bez żadnych specjalnych zabiegów. Dlatego też jak żadne inne nadają się do przechowywania.

Sześciomiesięczne jajko perlicze nie różni się w smaku zupełnie od jaja dziś zniesionego.

Już dlatego samego wartoby się poważnie zająć perliczkami.

Niestety, mają perliczki tę wadę, że starają się znosić jaja w miejscach możliwie ukrytych i niedostępnych. Oddalają się daleko od domu i zakładają gniazdo gdzieś w miejscu zacisznem. Idąc po linji obyczajów tych ptaków niektórzy hodowcy sadzą na wybiegach tego drobiu gęsto różne zwarto rosnące krzewy i urządzają pod niemi gniazda, które perliczki chętnie wyużytkowują.

Okres wylęgu przez bardzo twardą skorupkę trwa 26 — 28 dni.

Perliczka jako matka ma tyle wad, że lepiej jej do tego celu nie używać, a podkładać jej jaja kurze lub indycze.

Duża kura z łatwością obsiądzie 16—20 jaj i młodemi będzie się tak samo opiekowała, jak własnemi dziećmi.

Pozatem doświadczenie uczy, że perliczki wychowywane przez kury, lub indyczki nie są tak dzikie i nieufne jak te, które właściwa matka wychowuje.

Młode perliczęta są prześliczne, bo rodzą się odrazu zupełnie podobne do starych, tylko stanowią jakby ich minjaturę. Do odchowu są łatwe, trzeba je tylko trzymać ciepło i sucho. Żywić je należy zupełnie tak samo, jak młode indyczęta, do których z natury są bardzo podobne. W pierwszym okresie życia są te ptaki bardzo wrażliwe na chłód i wilgoć, gdy jednak ukończą czwarty miesiąc życia, stają się bardzo odporne i żadne zimno ni słota nic im nie szkodzą.

Mięso perliczek jest doskonałe i równa się w smaku prawie mięsu kuropatw.

Tuczenie jest bardzo łatwe i przeprowadzić je należy zupełnie tak samo, jak u kur.

Na pomieszczenie wybredne nie są i zadawalają się byle kątem. Lubią tylko aby grzędy, na których nocują, były umieszczone dość wysoko.

Można ich używać również jako rodzaj stróżów podwórka, gdyż, gdy tylko zjawi się tam ktoś obcy, podnoszą wielki hałas.

Nie należy im pozwalać odbywać zbyt dalekich spacerów, bo od tego dziczeją, pamiętać jednak zawsze trzeba, iż do dobrego samopoczucia potrzebują dużych wybiegów. Jeżeli się tak zdarzy, że perliczki (same kury lub same koguty) chowają się wespół z kurami, to czasem łączą się one z niemi. Potomstwo ma doskonałe mięso, łatwo się tuczy, ale jest bezpłodne.

M. M.

Uprzejmie prosimy nasze Czytelniczki, aby zamawiając formy bibułkowe chciały przy numerze sukni podawać wyraźnie litery. P.P. jako odnoszące się do naszego pisma, oraz dla uniknięcia nieporozumień numer zeszytu, w którym był dany fason pomieszczony.

Uczestnik miljona



Właścicielem jednej z ćwiartek losu nr. 87.111, na który padła wygrana miljona złotych, jest p. Piotr Nawrocki ze Skały pod Ojcowem, gdzie posiada zakład gastronomiczny. Powyżej podajemy jego podobiznę.

Pan N. zrealizował już w Generalnej Dyrekcji Loterji Państwowej przypadającą mu sumę 200.000 zł. i ulokował ją narazie w Banku Gospodarstwa Krajowego. W przyszłości zamierza zbudować dom czynszowy w Krakowie.

Teraz wkroczyliśmy już w okres 33-ej Loterji, która, jak wiadomo, przewiduje oprócz zwykłych czterech klas jeszcze dodatkowe bezpłatne ciągnienie gwiazdkowe. Ze względu na wielki popyt na losy do I-ej klasy, należy spieszyć się z nabywaniem, bo może ich zbraknąć.

Szczególnie ułatwioną sytuację będą mieli ci, którzy zdobyli t. zw. wygraną pocieszenia, gdyż zaopatrzenie się w los do I-ej klasy nic ich nie będzie kosztowało.

Telefon od „Praktycznej Pani"

Hallo! Hallo!

Grzyby smardze zawierają niewielką ilość kwasu trującego, na który niektóre osoby są specjalnie wrażliwe, dla uniknięcia zachorowań dobrze jest grzyby przed użyciem sparzyć i wodę z nich odlać. Zwłaszcza nieświeże, nadwiędłe i nadpsute smardze posiadają trującego kwasu stosunkowo dużo, choć prawie nigdy w stopniu zagrażającym życiu.

Hallo! Hallo!

Dwie łyżki galasówki w proszku, którą można kupić w lepszych składach aptecznych, ugotować przez 10 — 15 minut w litrze wody. Gdyby się dużo wygotowało dolać do odpowiedniej miary wrzątku.

Przestudzić i wycierać tym płynem zrudziałe lub zszarzałe wełniane czarne materjały.

WIEŚ NAD MORZEM

Po trzech dniach pobytu w okropnym pensjonacie (jedyny wolny) zapada decyzja: wyjeżdżamy! Mimo cudnego lasu helskiego i plaży. Dość drożyzny, ciasnoty i zgiełku! Przypominam sobie pogodną kartkę znajomych, przebywających we wsi nad zatoką Pucka, i podaję projekt, aby tam spróbować szczęścia.

Gdy nazajutrz pociąg sunie wzdłuż półwyspu, mijając puste przestrzenie lasu i kawałki plaży — myślę, jak dobrze będzie, gdy powstanie tu więcej takich kulturalnych ośrodków, jak Jurata. Żeby za prawo do wody i słońca nie poświęcać znośnych warunków życia i nie tłoczyć się w taki niemożliwy sposób w czterech ścianach niewygodnego mieszkania...

Za Puckiem maleńka stacyjka, Zelistrzewo. Z pomocą uprzejmego kolejarza umieszczamy rzeczy, jeden z kuzynów idzie do owego Osłonina na zwiady, a my czekamy w cieniu przydrożnego drzewa. Jakim odpoczynkiem i niespodzianką po zgiełkliwym Helu jest ta cisza, przestrzeń pól z uciekającym wężykiem pociągu na horyzoncie. Okazało się, że są we wsi dwa pokoje wolne, więc postanowiliśmy tam zamieszkać. Po spożyciu gliniastego chleba z polewką w przydrożnej karczmie, windujemy się z walizkami na wysoką furkę. Szosa niezbyt wyboista, droga wśród pól malownicza. Niedługo widać morze. Wioska wygląda ładnie w zachodzącem słońcu. Wszystkie domki murowane. Środkiem połyskujący staw, u wylotu brukowanej, spadzistej uliczki lesiste wzgórze, z drugiej strony aleja starych lip między kartofliskiem i zbożem.

Jest oczywiście trochę kurzu i śmieci, ale przewiewniej i czyściej, niż na Helu, czy w Jastarni. Piętrowy dom sołtysa, posterunek Straży Granicznej. Żona strażnika nagwałt wyprzątą dla nas dwa zupełnie przyzwoicie urządzone pokoje. Wychylam się oknem i obserwuję wracające z pola dziewczęta. Prawie wszystkie mają fartuchy granatowe w kratkę. Śpiewają, stukając drewnianemi „sabotami", rzucając wesołe spojrzenia z pod perkalowych chusteczek, wykrągłonych w formę kaptura tekturową wkładką. Z drugiego okna widać rozsrebrzone morze. Zbiegamy pochyłą drogą do kąpieli. Zamiast plaży, przestrzenie łąk i jako jedyne towarzyszki, stada gęsi i kaczek, pływające na fali, jak blaszane zabawki...

Ale nieco dalej jest kabina i trochę białego piasku. Woda płytka, ciepła. Idzie się daleko wgłąb i pływając, obserwuje malowniczość wybrzeża z sąsiednią Rewą, na wystającym cypelku.

Po kąpieli kolacja. Stołownia u żony nauczyciela. Pod gruszą w ogródku stół czysto nakryty, ładnie podane smaczne, obfite pożywienie, prawdziwa niespodzianka dla zbuntowanych uciekinierów helskiego pensjonatu.

Wkrótce okazało się, że Osłonino nie jest takie puste, jak myślałam. W szkole kolonja wesołych pensjonarek z Lublina, nad morzem namioty harcerzy. Gdy szereg maleńkich zuchów po modlitwie wieczornej podniesieniem rąk oddawał cześć sztandarowi, trudno było oprzeć się wzruszeniu i uczuciu dumy na widok biało - amarantowej chorągiewki u brzegów polskiego Bałtyku...

Szkoda, że i ta cicha, kaszubska wioska tak szybko się zaludnia! Wszystkie prawie rybackie i fornalskie domki wynajęto dla kolonji żydowskiej z Łodzi. To też koszt utrzymania z mieszkaniem wynosi już 5 — 6 zł., podczas, gdy w roku zeszłym nie przekraczał 3 — 4 zł.

Przy sprzyjającej pogodzie znaleźliśmy tutaj prawdziwy odpoczynek. Brak dancingu, i oświetlenia zmusza do wczesnego spania. Zato od samego rana plaża i dalekie spacery. Państwo S. jako „tubylcy" objęli rolę przewodników. Wszyscy entuzjaści, cieszyliśmy się urokiem wioski. Położeniem przypomina Orłowo, ale okolice ładniejsze. Pierwszą była wyprawa na maliny. Obok posiadłości dworskich przez łąkę z piękną stadniną idzie się wśród wzgórz porośniętych zbożem i parowów. Na końcu malowniczej drogi czeka głęboki, mroczny las, świerkowo-sosnowy. Na zboczu góry cichem i zarośniętem, jak średniowieczne uroczysko, dojrzewają maliny pszczołom i ptakom na pociechę. Przeciskamy się przez kolczasty gąszcz póki osty i pokrzywy nie zabronią wstępu intruzom. Nie mniej uroczą przechadzkę odbyliśmy do Mrzeziny. Droga kręta wśród wzgórz lesistych i zapach świerków przypominają górskie krajobrazy i dostarczają emocji zbierania pierwszych grzybów.

Ale najciekawszy był spacer w stronę Rzucewa. Olbrzymie pnie spękane, niby kolumny wspierają fantastyczne konary i sklepienie poplątanych liści. Słońce tu nie dochodzi. Suche gałęzie trzaskają pod stopami, brzęczą niezmienną nutą pszczoły... Pusto, cicho i mroczno. Wchodzimy, jak do świątyni, oczarowani majestatem tej alei.

Jakich rycerzy hufce jechały tu i kiedy? Czyje zwycięskie stopy deptały tę nadmorską drogę?... Jak pomnik dawnej chwały, stoją wiekowe olbrzymy. Czas przeszedł nad nimi, nie niszcząc ich krasy. Nie ugięły wichry mocarnych konarów, choć tu i tam piorun pień rozpłatał, korona dumnie spogląda ku słońcu i w szmaragdową toń polskiego Bałtyku... Sąsiedni park-las ze starym grobowcem jest, niestety, w rękach niemieckich właścicieli.

Wspinamy się i ześlizgujemy po leśnych wzgórzach, co krok napotykając malownicze urwiska i kamienie. Przez okna pomiędzy drzewami połyskuje migotliwa powierzchnia zatoki, widać brzeg półwyspu i cypel sąsiedniej Rewy. Las i morze podają sobie pieśń o nieopisanym uroku swobody, o piękności świata!...

Jak nasze jasne myśli, przesuwa się na horyzoncie biały motyl żaglowca i dym dalekiego okrętu budzi tęsknotę za nieznajomą przestrzenią...

Zamieszoną między błękitem nieba, a Bałtyku w tej pustce i ciszy, odpoczywam. Znajduję samą siebie, zagubioną w chaosie i tłoku dni powszednich, radość istnienia i sens życia. Pod wieczór znów jesteśmy w Osłoninie. Osłoniona wzgórzami wioska, otwarta ku zatoce, stoi cicha w zachodzącem słońcu. Sznury krzykliwych gęsi biegną z rozpostartemi skrzydłami, na mostku tłoczą się dorodne krowy, słychać szczekanie psa, rąbanie drew i skrzyp podwórzowej pompy. Pozdrawiają uprzejmie gromadki roześmianych i dość schludnych dzieci, zgrzyta przyjemnie w uszach dźwięk twardej, kaszubskiej mowy wieśniaków. Spotykamy zwykły pojazd sołtysa: cztery krowy, ciągnące wóz torfu, witamy znajomą babinę, zganiającą stado rozgadanych kaczek.

Nasza pracowita gospodyni zdążyła już umyć schody, w maleńkiej kuchence zrobić pranie, upiec placek, pomyć wszystkie dzieci, a teraz gotuje kolację. Siedzą rzędem na ławce: mąż i czworo drobiazgu, wchłaniając smakowitą woń kawy.

Czujemy także głód i zdrowe zmęczenie, które pozwoli wkrótce zapaść w mocny sen aż do nowego dnia. Czeka on nas znowu ze słońcem, morzem i swobodą!

Dobrze nam było w Osłoninie. I choć wkrótce pogorszyła się trochę stołownia i zepsuła pogoda, odpoczynek w tej malowniczej wiosce pozostawił miłe wspomnienie, inne od dotychczasowych pobytów nad morzem.

Al. Kwiecińska.

HIBISCUS - PROŚWIRNIK (czyli Chińska Róża)

Jest to roślina, pochodząca z Indji Wschodnich, ale już od dawna u nas hodowana, doskonale zaklimatyzowana i dla swej krasy bardzo ceniona. Spotykamy ją pod nazwą proświrnika, chińskiej róży, lub ketnu. Jest to krzew, wyrastający do kilku metrów wysokości.

Liście połyskliwe i bardzo ciemno-zielone, są okrągławe i spiczaste. Brzegi ich silnie ząbkowane. Kwiaty ukazują się przez całe lato, ale bardzo krótko trwają. Są one duże, bo mają do 10 cm. średnicy. Kolory ich są różnorodne, bo spotykaliśmy: białe, pstre, czyli wielobarwne, czerwone, lub fioletowe w różnych odcieniach. Proświrniki muszą być ustawione blisko, często otwieranego okna, o wystawie słonecznej. W lecie można je wystawiać na powietrze. W zimie przechowywać je należy w niezbyt ciepłym, ale nie zimnym, jasnym pokoju.

Przez lato podlewać należy obficie: w zimie umiarkowanie.

Przesadzać na wiosnę w ziemię darniową, liściową i gnojową.

Rozmnażać przez sadzonkowanie, za pomocą sadzonek ciętych w sierpniu.

Odmian chińskiej róży jest niewiele i są one zależne od barwy kwiatów, i ilości płatków, lub zabarwienia liści.

Rozmnażanie Proświrnika — Chińskiej róży (Hibiscum). Rozmnażanie hibiscusów uskuteczniamy przez sadzonkowanie. Sadzonki tniemy w sierpniu: pikujemy je do doskonale zdrenowanych misek, wypełnionych do połowy bardzo silnie piaszczystą ziemią darniową z liściową i przykrywamy szkłem. Narazie chronimy sadzonki przed zbyt ostremi promieniami słońca. Szkło przynajmniej raz na dzień zdejmujemy, aby powietrze miało dostęp i utrzymujemy ziemię wilgotno. Gdy zauważymy, że roślinki zaczynają rosnąć, będzie to oznaką, że już się zakorzeniły. Przesadzamy je wtedy do doniczek, dając ziemię darniową z liściową i gnojową w równych częściach. Dodatek piasku jest konieczny. Pamiętać też trzeba o dużych drenach. W pierwszym roku, w miarę potrzeby zmieniamy doniczki na coraz większe. Na wiosnę raz jeszcze przesadzamy i potem traktować je możemy jak osobniki dorosłe.

M. S.

Z KRAJU I ZE ŚWIATA

Jan Kiepura wielki śpiewak i wielki patrjota, bawiący na wywczasach w Meranie w czasie śmierci Marszałka Piłsudskiego, pod wrażeniem ciosu, który spadł na Ojczyznę i w chęci uczczenia pamięci Wodza Narodu ofiarował **wszystkie swoje występy w Polsce przez całe swoje życie na cele, Polsce służące.**

——ooo——

W Budapeszcie zapadło piękne postanowienie uczczenia bohaterskich zasług tysięcy kobiet, które w czasie wojny padły na posterunku jak żołnierze, lub umarły z wycieńczenia, chorób i niedostatku, nieznane i zapomniane. W pobliżu istniejącego już pomnika „Nieznanego żołnierza" ma stanąć pomnik „Nieznanej pielęgniarki". Podczas uroczystości związanych z odsłonięciem pomnika odbędzie się zjazd byłych pielęgniarek, które w czasie wielkiej wojny czynne były w armji austro - węgierskiej.

——ooo——

W Warszawie odbył się jedenasty walny zjazd Zrzeszenia sióstr polskiego Czerwonego Krzyża. Na zjazd przybyli delegaci departamentu zdrowia min. spraw wojskowych, komendant szpitala okręgowego Nr. 1, przedstawiciele min. opieki społecznej i L. O. P. P.

Dr. Zofja Zabawska-Domosławska wygłosiła referat p. t. „Praca i odpoczynek", dr. Leon Kalina „Opieka nad kaleką w Polsce i zagranica".

——ooo——

Z inicjatywy Polskiego Związku Konfekcyjnego i przy współudziale Izb Przemysłowo - Handlowych ma powstać w Polsce Instytut Mody, który uniezależni się od Instytutów Mody w Londynie, Wiedniu i Paryżu, względnie będzie z nimi współpracował na zasadach równouprawnienia.

——ooo——

Na Rakowcu pod Warszawą powstaje kolonja mieszkalna robotnicza, złożona z domów obejmujących 200 mieszkań jedno i dwuizbowych, w cenie od 18 do 22 zł. W domach tych w suterenie zbudowany zostanie schron przeciwgazowy. Część mieszkań będzie oddana do użytku już 1 lipca roku bieżącego.

——ooo——

Z powodu obfitego połowu szprotów, na które nie było dostatecznego zbytu, rybacy na półwyspie Helu użyli nadmiaru jako nawóz pod kartofle. Nawozu z drobnej, małowartościowej ryby używają stale w Japonji i wielu krajach nadmorskich. Mógłby on w pewnych okolicach znaleźć zastosowanie i u nas, należy tylko pamiętać, że go trzeba dobrze przegnoić, a wogóle stosować daleko od domu, gdyż okropnie pachnie. Dla gleby jednak jest bardzo pożywny.

——ooo——

Przykład godny naśladowania dał magistrat miasta Wołkowyska, obsadzając ulice i place drzewkami morwowemi, które wyglądają ładnie i mogą przynieść pożytek.

——ooo——

W Persji, w czasie załatwiania spraw handlowych, został zabity agent jednej z firm amerykańskich, po śmierci którego żona za pośrednictwem poselstwa Stanów Zjednoczonych zażądała od rządu Perskiego odszkodowania, które jej zostało w wysokości 50,000 dolarów przyznane. Jakież było zdziwienie skazanych na zapłacenie tej sumy, kiedy wdowa oświadczyła na piśmie, że według norm i zwyczajów amerykańskich mąż jej winien był być oceniony tylko na 30,000 dolarów i ona więcej przyjąć za niego nie może.

Pielęgnowanie roślin balkonowych

Roślina jako istota żywa potrzebuje w ciągu całego swego życia naszej opieki do tego, aby rosła szybko i bogato kwitła.

Najważniejsze będzie dostarczenie roślinom odpowiedniej ilości wilgoci. Pamiętać należy, iż rośliny hodowane na balkonach potrzebują kilkakrotnie razy tyle wody co rośliny w ogrodzie. Dzieje się to dlatego, że w ogrodzie rosną one gromadnie, powietrze mają cięższe, co zmniejsza parowanie, a rośliny balkonowe ze wszystkich stron, nawet od spodu posiadają stały dostęp powietrza. Korzenie roślin balkonowych nie mogą się chronić głębiej w ziemię.

Recepty tutaj żadnej dać nie można bo zależne to jest od każdorazowych warunków np. gdy skrzynka jest świeżo zasiana lub zasadzona, to ziemia wysycha tylko od słońca i wiatru, później w miarę wzrostu roślin wilgoć wyczerpują korzenie i wyparowują je liśćmi, więc potrzeba więcej wody, im skrzyneczki są mniejsze i węższe tem szybciej wysychają.

Jako zasadę przyjąć należy, że trzeba tak podlewać, aby woda objęła całą ziemię do dna, gdyż inaczej miast pożytku przynosimy szkodę. Żeby skrzynki dostatecznie nasycić wilgocią, trzeba wodę wlewać w niewielkich ilościach, ale kilka razy dopóki, dopóty dołem się nie poleje.

Zraszając, trzeba uważać, aby jaknajwięcej się powinno rano, t. j. przed godziną 7 i po zachodzie słońca, ale można nawet podlewać w samo południe, tylko wtedy trzeba uważać, by nie oblewać liści.

Za opryskiwanie rozpylaczem są rośliny bardzo wdzięczne, ale takowe należy uskuteczniać jedynie w dnie bardzo gorące. Nie można tego robić w samo południe, a najlepiej do 10 rano i od 3 pop. Zraszając, trzeba uważać, aby jaknajwięcej wody dostawało się zawsze na czubki.

Częste spryskiwanie nietylko potęguje wzrost roślin, ale i zapobiega panoszenia się mszycy. W razie pojawienia się jakichś pasorzytów należy natychmiast wypowiedzieć im walkę. Pomaga tu opryskiwanie co 2 tyg. roztworem szarego mydła.

Bierze się na 1 l ciepłej wody łyżeczkę od herbaty szarego mydła, doskonale się rozpuszcza i tem skrapia rośliny.

Ważna jest rzeczą, aby nie podlewać zbyt zimną wodą z kranu czy studni. Woda do podlewania musi być wystała na powietrzu przynajmniej przez 12 godzin. Najlepszą jest tu deszczówka, którą wszędzie gdzie można należy gromadzić.

Zwykle do dobrego wzrostu roślin konieczny będzie zasiłek nawozowy. Można tu używać płynnej gnojówki zmieszanej po połowie z wodą lub co znacznie przyjemniejsze jest w użyciu, nawozów sztucznych.

W handlu jest kilkanaście mieszanek nawozowych (dostać je można po składach aptecznych i po sklepach z nasionami) na pudełkach jest zwykle dokładny sposób użycia. Przestrzec tu trzeba przed zbyt wielkiemi dawkami, które mogą roślinom zaszkodzić. Podlewając nawozami sztucznemi, należy uważać, aby nie lać na same liście i kwiaty, bo łatwo takowe uszkodzić.

Początkowo roślinki znajdują w ziemi dostateczny zapas pokarmu, nawozy powinno się stosować dopiero latem, gdy roślina szybko rośnie i już cokolwiek ziemię wyczerpała.

Należy trzymać się zasady, iż lepiej jest zawsze stosować wszelkie nawozy sztuczne w mniejszych ilościach ale częściej.

Specjalnie żarłoczne są wszelkie jednoroczne pnącza jak: nasturcje, fasole tureckie, chmiel, powoje i t. p. Zasilanie nawozami sztucznemi powinno odbywać się wieczorem po zachodzie słońca, lub też w dnie chłodne, pochmurne, w czasie spiekoty i silnej operacji słonecznej podlewanie nawozami sztucznemi jest niewskazane.

Rośliny trwałe np. dzikie wino będzie musiało oprócz nawozów sztucznych co roku dostać zasiłek w postaci zdjęcia górnej warstwy ziemi aż do korzeni i zastąpienia takowej jaknajlepszą ziemią inspektową.

Przez całe lato aż do późnej jesieni należy tak rośliny jak i ziemię utrzymywać w bezwzględnej czystości.

Co pewien czas należy przeglądać rośliny, obierać je z pożółkłych liści, obcinać przekwitłe kwiatostany i t. p.

Co 2 — 3 tygodnie trzeba przekopywać wierzchnią warstwę ziemi ale nie głębiej niż na 1½ — 2cm. Zabieg ten jest konieczny, ponieważ uleżała i twarda ziemia tamuje dopływ powietrza do korzeni i źle przyjmuje wodę. Podczas zruszania ziemi nie poruszać za głęboko, gdyż łatwo uszkodzić korzenie.

Jak wszędzie tak i tutaj należy tępić chwasty z całą bezwzględnością. Wszelkie zielsko wyczerpje ziemię i pozbawia ją części pożywnych. Rośliny pnące zaraz po posadzeniu trzeba zaopatrzyć w odpowiednie podpórki t. j. zrobić dla nich rusztowanie, chyba, że balustrada balkonu może to zastąpić.

Po każdej burzy lub wichurze należy stan roślin sprawdzić i wszystkie uszkodzenia natychmiast ponaprawiać. Zeschłe lub marniejące się liście trzeba usuwać, jak również obcinać przekwitłe kwiatostany. Górną warstwę ziemi wzruszamy możliwie często.

Gdy się chce przedłużyć t. j. podwyższyć ścianę balkonu, wystarczy granice dać z drutu lub prętów drewnianych, a wewnątrz ponaciągać szpagat. Odstępy drutów czy sznurka powinny wynosić 20 cm.

Tak pielęgnowane balkony prezentują się pięknie aż do późnej jesieni dopóki mróz nie zważy roślinek.

Późną jesienią zdejmuje się skrzynki, oczyszcza je z ziemi i przechowuje w piwnicy.

Można również po usunięciu kwiatów wysadzić do nich małe świerki, lub poprostu powtykać w nie gałązek iglastych, które w dosyć dobrej formie przetrwają do wiosny i sprawią, że balkon będzie wyglądał „zamieszkale". Do tej zieloności będą ściągały ptaki spragnione ochrony. Będzie to więc połączenie przyjemnego z pożytecznem.

M. Łepkowska.

ŁABĘDZIE (na życzenie czytelniczek).

Łabędzie, to ptaki iście królewskie. Posiadają majestatyczną postać i gdy płyną wolno po lustrzanej tafli jeziora, czy nawet stawu, sprawiają wrażenie imponujące.

Mimo, iż dzisiaj królewskość jest nie w modzie; łabędzie mają wielu wielbicieli, i słusznie. Śliczny to ptak: wszystko posiada harmonijne i najlżejszy dysonans nie psuje wspaniałej symetrji. Tam, gdzie jest bodaj kawałek stawku, przeznaczonego nie do celu użytkowego, a do dekoracji, niezbędnem uzupełnieniem rodzajowego obrazka, będzie para łabędzi, majestatycznie prująca fale i biorąca z białej rączki łakocie.

Historja łabędzia, oswojonego przez człowieka, sięga b. odległych lat. Już starożytni Grecy i Rzymianie posiadali w swoich ogrodach wspaniałe stawy, na których utrzymywali łabędzie nieraz w wielkich ilościach. W mitologji łabędź poświęcony był Apollinowi: Egipcjanie postawili łabędzia na piedestale świętości (zabicie go było karane śmiercią) i wierzyli, że śmierć ptaka przynosi nieszczęście. W Anglji, za panowania Henryka IV, zostało wydane prawo, którego mocą przywilej hodowli łabędzi stał się udziałem tylko książąt krwi i wyższego duchowieństwa.

Łabędzie, to ptaki, należące do rzędu Lamellirostres. Zamieszkują głównie strefę umiarkowaną i zimną, żyją nad wodami słodkiemi.

O ile wspaniale wygląda łabędź płynący, o tyle na lądzie czyni wrażenie czegoś bardzo niezgrabnego. Na pierwszy rzut oka można określić że woda, a nie ziemia, jest jego żywiołem. Chód łabędzia jest ciężki, kołyszący się i niezgrabny, przyczyną tego jest, że posiada nogi umieszczone zbyt daleko ztyłu.

Normalnie łabędź nie wydaje głosu, tylko wtedy, gdy na sejmie, przed odlotem, towarzysze skażą go na zagładę, wydaje dźwięki z oddali brzmiące melodyjnie. Głos ten, w miarę jak łabędź opada z sił skutkiem braku pożywienia, staje się coraz donioślejszy i brzmi coraz tęskniej. Stąd nazwa „pieśni łabędziej".

Wzlot, względnie podrywanie się łabędzia jest ciężkie. Wznosi się on w górę zupełnie, jak aeroplan, t. zn. podlatuje najpierw kilka kroków, jakby nabierał rozpędu i dopiero unosi się w powietrze. Lot posiada równy, niezbyt szybki, ale nadzwyczaj wytrwały.

Wielkość łabędzia zależnie od odmiany, jest bardzo różna. istnieją odmiany mniejsze od średniej gęsi, a są takie, które osiągają 1 m. 20 cm. wysokości i do 1 m. 80 cm. długości.

Łabędź jest to ptak wesoły, dzielny, uwija się cały dzień po wodzie, odważnie stawia czoło każdemu niebezpieczeństwu, zagrażającemu jego rodzinie. Jest wzorowym mężem, nie zrzuca na barki swej połowicy troski o wychowanie młodych, a wespół z nią pracuje zarówno nad wyżywieniem jak i nad wychowaniem dzieci.

Przeciętna waga łabędzia wynosi od 10 — 15 kg; istnieją okolice, gdzie jedzą mięso łabędzie, które zwłaszcza młode, uchodzi za przysmak. Upierzenie posiada bogate: jedna sztuka nosi na sobie od 3/4 kg. do 1 kg. i 1/4 piór. Pierze łabędzie jest drogie, bo w gatunku przewyższa znacznie najlepsze pierze gęsie.

Łabędzie żyją bardzo długo, mogą osiągnąć przeszło sto lat. Sama znam parę, która ma ponad 35 lat i jest w pełni sił tak, że nic im nie rokuje bliskiego końca.

Nad budową gniazda pracuje para łabędzia wspólnie, budując je z wielką starannością i troskliwością o potomstwo. Zakładają je zawsze na lądzie w zacisznem miejscu, ukrytem przed okiem obcych. Jeśli niema na stawie wysepki, porośniętej szuwarem, trzeba im wyszukać jakieś odpowiednie miejsce na brzegu i zapewnić tam łabędziom zupełny spokój.

Gniazdo ścielą z mchów, liści i wyścielają piórami wydartemi z własnego ciała.

Samica poczyna nieść jaja w marcu. Składa ich przeciętnie 6 — 8 sztuk i odrazu zaczyna wysiadywanie. Okres trwa 50 — 52 dni. Młode przebywają w gnieździe przez 8 — 10 dni. Rodzice przez ten czas karmią je obficie.

Po dziesięciu dniach młode zostają wyprowadzone na wodę; odbywa się to w ten sposób, że matka zabiera całe potomstwo na plecy i płynie z niem na środek stawu. Tam małe zostają zrzucone do wody w dość nieuprzejmy sposób. Papa-Łabędź podejmuje się tego obowiązku, ale jednocześnie baczą oboje, aby się maleństwom co złego nie stało.

Śliczny widok przedstawia taka łabędzia rodzina. Matka płynie pierwsza, za nią dzieci, na końcu ojciec, rozglądający się bacznie, czy jego skarbom co nie zagraża, gotowy w każdej chwili do obrony w razie jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.

Takie lekcje pływania powtarzają się codzień; w dnie słotne i brzydkie lekcje się skraca, może dlatego, aby się młode nie zaziębiły. Jednocześnie z lekcjami pływania stare łabędzie uczą dzieci wyszukiwać sobie pokarm. Młode pozostają przy rodzicach do stycznia, czyli do okresu parzenia się starych, wówczas uczucia ojcowskie i braterskie słabną, aż wreszcie dochodzi do walk między samcami.

Łabędź, to stworzenie zarówno trawojak i mięsożerne. Jada z równym smakiem niektóre porosty i rośliny wodne, jak żaby, ślimaki i owady. Istnieje tradycja, że łabędź nie gardzi drobnemi rybami, czyniąc spustoszenie w zarybku. Wersja ta, mimo iż jest bardzo prawdopodobna, nie została ściśle stwierdzona, bo dotąd nigdy w żołądkach badanych łabędzi śladów ryb nie znaleziono.

Mimo to, iż łabędzie od setek lat żyją przy człowieku, nie udało się przemóc ich natury i całkowicie oswoić. Chociaż łabędź tak się przyzwyczaja do ludzi, że przyjmuje pokarm z ręki, nie jest absolutnie zadomowiony i do dziś zachował swoją połdziką indywidualność.

Gdy nadchodzi jesień, jakaś dziwna tęsknota ogarnia tego ptaka. Za czem tęskni, nie wiadomo, czy za odchodzącem latem, czy za jakąś daleką, odwieczną ojczyzną, może za słońcem?... Dość, że szykuje się do podróży i jeśli tylko nie jest bardzo pilnowany, odleci w świat, aby wczesną wiosną znowu powrócić. Oczywiście, napewno nie można liczyć, że łabędzie powrócą, bo nie wiadomo, co je może po drodze spotkać.

Zimę naszą znosi łabędź doskonale, ale są duże trudności z przeżywianiem, pozatem musi mieć do rozporządzenia bodaj kawałek niezamarzniętej wody, co w naszych warunkach jest dość trudne.

Jeśli chcemy łabędzie przetrzymać przez zimę, trzeba w okresie tęsknoty, pozwiązywać im skrzydła.

Sama hodowla streszcza się do karmienia zimowego; pokarm zadajemy łabędziom taki sam, jak kaczkom, z dodatkiem pokarmu pochodzenia zwierzęcego. Na początku zimy jedzą one zwykle bardzo niechętnie, potem jednak przyzwyczajają się i nie grymaszą. Koniecznie jest pobudowanie dla łabędzi budek noclegowych, takiej wielkości, aby ptaki mogły się w nich swobodnie poruszać. Budki te, zabezpieczone od wielkich mrozów słomą, torfem i t. p., służą za schronienie zimowe.

Odmian łabędzi istnieje wiele. Pośród nich do chowu najlepiej nadają się następujące:

a) Łabędź garbaty, zwany także niemym. W dzikim stanie znajdujemy go w Rosji na Syberji; u nas zaklimatyzował się zupełnie. Upierzenie ma czysto białe. Szyję posiada długą na przeszło pół metra, wysmukłą i pięknie wygiętą. Dziób żółty z czerwonym odcieniem, bardzo gruby, zwłaszcza u nasady; posiada on narośl w kształcie garbu i stąd pochodzi nazwa. Garb ten jest czarny, co na żółtym dziobie ładnie się odznacza. Nogi i pletwy są zwykle czarne lub ciemno - bronzowe.

Wyrośnięty łabędź tego gatunku ma jakieś 150 cm. długości, a rozpiętość skrzydeł dochodzi u niego do 250 cm. Samica odznacza się delikatniejszą budową, młode do roku mają upierzenie szare.

b) Łabędź polski, odznacza się płaską i szerszą głową, dziób ma krótszy i jaśniejszy od poprzedniego. Narośl garbową również posiada, ale znacznie mniejszą. Nogi i pletwy ma barwy szarozielonej.

Główną cechą, która odróżnia młode tej rasy od innych, jest to, że są odrazu białe. Zamieszkuje on północną Europę; spotyka się go w wielkich stadach na Bałtyku. Złapany nawet w późniejszym wieku, łatwo się oswaja i doskonale się mnoży w niewoli.

c) Łabędź dziki, czyli śpiewający. Posiada dziób bez garbu, jasno - żółty. Mnoży się tylko na dalekiej północy. Zimą zamieszkuje północną Afrykę. Wydaje odgłos, przypominający dźwięk Kiilkli i Humplump, słyszany z bliska głos ten wydaje się dziwnie drażniący, zdaleka brzmi tęsknie, ale miło i przyjaźnie.

d) Czarny łabędź może najlepiej nadaje się do hodowli, łatwo się aklimatyzuje. Odmiana ta ma dużą przyszłość przed sobą. Odznacza się całkiem czarnem upierzeniem i posiada dziób karminowo-czerwony. Pochodzi z Australji.

M. Ł.

—ooo—

Odpowiedzi Redakcji

Pani J. Z. Borysław.

Modele sukienek i t. p. mające się ukazać w piśmie mamy zawsze dość długo naprzód przygotowane, niestety sukienkę taką możemy więc dać najwcześniej w Nr. 18. na tablicy kroju, prócz tego kilka modelów w numerze. Adres żądany w liście

Pani H. J. w Rozwadowie.

Za pamięć dziękujemy, niestety elegja spóźniona.

Pani R. K. w L.

Chętnie przeczytamy, oczywiście bez żadnych zobowiązań zgóry.

SERWETKA RICHELIEU NA OPALU



MARMELADY I DŻEMY, CUKIER, MIÓD I PREPARATY KONSERWUJĄCE

Omówiliśmy sprawę naczyń używanych i potrzebnych do duszenia i smażenia owoców, wcześniej jeszcze poruszyliśmy sprawę słojów, w ostatnim numerze podaliśmy szereg dodatków dających się zastosować dla nadania zapachu mniej aromatycznym marmeladom, obecnie wypadnie pomówić o cukrze, względnie miodzie, syropie kartoflanym i sacharynie. O sposobach smażenia będziemy już mówili kolejno przy pojedyńczych przepisach. Artykuliki przygotowacze miały przedewszystkiem na celu zwrócenie uwagi na to co należy sobie przygotować, aby gdy sezon owocowy nastąpi, módz się zabrać bez przeszkód do roboty. Na wsi, nawet w małych miasteczkach niezawsze możemy dostać wszystkiego co nam będzie potrzebne, imbir, cynamon, papier do słoików i t. p. winniśmy już zawczasu mieć w domu. Trzeba oczywiście zgóry zaprojektować co i w jakiej ilości zamierzamy smażyć, żeby nie czynić niepotrzebnych wydatków np. na takie zapachy, których wcale nie zastosujemy.

Najpospoliciej do wszelkich konfitur, marmelad i t. p. używamy zwykłego cukru buraczanego t. zw. kryształu czy piasku. Jest on środkiem nietylko pożywnym, ale nie zabija zapachu owoców i w odpowiedniej ilości działa konserwująco. Miód, posiadający w wysokim stopniu zarówno odżywcze jak konserwujące własności, może być do przetworów owocowych użyty z doskonałym skutkiem, należy jednak pamiętać, że dzięki wybitnej woni, zmienia bardzo znacznie smak przetworu, zdaniem niektórych nawet na korzyść. Dla dzieci, dla osób cierpiących na żołądek, przetwory na miodzie można specjalnie zalecić.

Syrop kartoflany jest mniej wartościowy ale dający się do celów przetwórnictwa owocowego doskonale zastosować. Pozatem jest bardzo dobry do wypiekania pierników jako tańszy znacznie od miodu, nie ma jednak zapachu, który mu sztucznie nadają. W handlu detalicznym trudno go dostać, łatwiej przez spółki rolnicze i t. p. jest tani i nie zmienia zupełnie smaku owoców. Po zrobieniu konfitury trudno go rozpoznać, w herbacie czernieje więc się do jej słodzenia nie nadaje.

Sacharyna jest ciałem niesłychanie słodkim, dla organizmu, który ją wydala niezmienioną, obojętnem, wartości odżywczej ani konserwującej nie ma wcale, użycie jej wskazane jest jedynie wówczas gdy, jak np. przy cukromoczu, spożycie cukru jest wzbronione.

Zamiast cukru białego można użyć czasem cukru żółtego, mało oczyszczonego, trącącego nieco zapachem melasy, zalecać go jednak specjalnie nie możemy. Zastosować go można do pospolitszych marmelad sztucznie perfumowanych lub mocno pachnących owoców.

O cukrze trzcinowym jako o preparacie użytkowym mowy właściwie być nie może. W handlu się prawie nie spotyka. Wartość jego zresztą jest mniej więcej taka sama jak buraczanego. Żółty, niedoczyszczony ma dość wyraźny zapach rumu, skutkiem czego bywa stosowany do przetworów cukierniczych.

Wartość konserwująca cukru i miodu stawiają je na czele środków słodzących, jednakże w ostatnich czasach do konserwowania weszły dość powszechnie w użycie środki chemiczne jak benzoes i kwas salicylowy, skutkiem czego ilość używanego cukru może ulec zmniejszeniu.

Czy środki chemiczne zasługują na użycie? W małej ilości bezwątpienia. Pozwalają one na robienie przetworów mniej słodkich, podczas gdy trwała konfitura czy marmelada musiała być nieraz, robiona na samym cukrze, zbyt słodka. Benzoes i kwas salicylowy wchodzą w skład wielu bardzo lekarstw zapisanych nawet małym dzieciom, działają antiseptycznie, przeciwgnilnie i obniżają temperaturę, nie mogą być jednak absolutnie obojętne. To też najlepiej brać cukru tyle aby przetwór nie był zasłodki, ale chemikaljów możliwie mało. Jeżeli na litr konfitury mamy wziąć pastylkę benzoesu, to jeśli cukru było dosyć, wysmażenie staranne, słój czysty, papier do obwiązania szczelny, można dla bezpieczeństwa użyć benzoesu lub kwasu salicylowego ale połowę. Jeżeli w domu używamy w dużych ilościach pomidorów konserwowanych chemicznie, marmelad, konfitur, to w końcu zbierze się tego ilość może nieszkodliwa ale dla organizmu nieobojętna. Przecież i nieszkodliwe sól i cukier bywają często zabraniane.

Jeszcze słówko na zakończenie o papierze do obwiązania słoików. Modny, przezroczysty jak szkło jest estetyczny ale jednak przetwory pod nim trochę wysychają, lepiej użyć go dla jego walorów zewnętrznych jako pierwszą warstwę, na wierzch zaś dać pergaminowy, albo staniol, albo woskowany, ceratkę, papier zwykły pociągnięty żelatyną i t. p.

DUR RZEKOMY (PARATYPHUS)

Paratyfus wywoływany jest przez laseczki paratyfusowe. Rozróżniamy 2 typy tych laseczek, typ „A" i typ „B".

Paratyfus „A" przenosi się podobnie jak tyfus brzuszny, a więc przez wodę, jedzenie zakażone i t. p. Objawy i przebieg — podobne jak w durze brzusznym.

Paratyfus ten występuje w większości wypadków w krajach podzwrotnikowych, choroba trwa około 3-ch tygodni. Dość często zdarzają się nawroty, przyczem bywają one cięższe i dłuższe od samej choroby. Wysypka wyraźna.

Paratyfus „B" przebiegać może pod postacią podobną do duru brzusznego lub też powoduje zapalenie żołądka i kiszek.

Zarazki (Schottmüllera) znajdują się w pokarmach a więc w mięsie (często w wieprzowem), czasem w mleku, mące, jarzynach, owocach, wodzie. Okres wylęgania 3 — 6 dni.

Przebiegając podobnie do duru brzusznego, paratyfus „A" daje zwykle temperaturę dość wysoką utrzymującą się jakiś czas na tym samym poziomie. Gorączka pojawia się nagle, wśród dreszczów. Występują nudności, wymioty, biegunka, na 5 — 6 dzień od początku choroby (a więc wcześniej niż w durze brzusznym) pojawia się dość obfita wysypka. Śledziona powiększa się. Powikłania bywają względnie rzadko; może być krwotok kiszkowy, przedziurawienie jelita, zapalenie oskrzeli. Recydywy zdarzają się. Choroba trwa zwykle około czterech tygodni. W postaci paratyfusu „B" przebiegającej jak zapalenie żołądka i kiszek objawy będą podobne do ostrego nieżytu żołądkowo jelitowego. A więc początek zwykle burzliwy, wymioty, bóle brzucha, biegunka, gorączka. Wysypki nie bywa. Zdarza się powiększenie śledziony, czasem towarzyszy chorobie żółtaczka. Jako powikłanie może wystąpić zapalenie miedniczek nerkowych i pęcherza, w tych wypadkach może przez czas dłuższy po ustąpieniu objawów miejscowych utrzymywać się wydalanie bakteryj chorobotwórczych z moczem, co oczywiście nie jest sprawą obojętną ze względu na otoczenie. Objawy ostre w tej postaci cofają się zwykle po kilku dniach.

Rozpoznanie sprawy chorobowej opiera się na objawach ogólnych i na badaniu bakterjologicznem; w początkowym okresie robi się posiew krwi chorego, potem posiew kału lub moczu. Od 2-go tygodnia choroby można wykonać tak zw. próbę zlepną Gruber-Widala.

Leczenie i zapobieganie podobne jak w tyfusie brzusznym, a więc jak najlepsze warunki higjeniczne dla chorego, dieta. Uważać na otoczenie, gdyż przy niezachowywaniu środków ostrożności łatwo o zakażenie.

DUR POWROTNY (FEBRIS RECURRENS)

Wywoływany jest przez krętek Obermeiera przenoszony przez pluskwy, pchły lub wszy.

Od chwili zarażenia do chwili zachorowania upływa około 5 — 7 dni.

Choroba zaczyna się dreszczami, wymiotami, silną gorączką do 40°, która trwa od kilku dni do tygodnia, spada przełomowo do temperatury normalnej lub co częściej niżej normalnej, poczem po kilkodniowej przerwie podnosi się znowu. Drugi napad trwa zwykle, krócej niż pierwszy. Czasami bywają 3 napady. Gorączce towarzyszy silny ból głowy, krzyża, ogólne rozłamanie.

W czasie napadu nieraz tętno staje się słabo wyczuwalne, ciśnienie spada, nos, kończyny sinieją i stają się zimne, choremu grozi śmierć.

O ile jednak przebieg będzie łagodny, lub groźne objawy miną szczęśliwie w większości wypadków, choroba kończy się względnie szybko wyzdrowieniem.

Jako powikłanie występuje znaczne osłabienie mięśnia sercowego, czasem zapalenie ślinianki przyusznej.

Oczywiście chorzy muszą leżeć w łóżku, należy im zapewnić jak najlepsze warunki higjeniczne. Leczenie będzie polegało na stosowaniu neosalwarsanu, co może robić tylko lekarz.

Dr. Janina Sztolcmanówna.

Jak winna ubierać się kobieta ciężarna

W artykule poświęconym diecie przy ciąży, zaznaczyliśmy na wstępie, że ciąża nie jest dolegliwością patologiczną ale normalnym stanem fizjologicznym, przy którym należy jednak zwrócić szczególną uwagę na przepisy higieniczne.

W gruncie rzeczy wszelkie takie przepisy nie są niczem innem jak najzupełniej normalnemi przepisami higienicznemi obowiązującemi kobiety zawsze, niestety rzadko przestrzeganemi. Jeżeli kładziemy na nie specjalny nacisk właśnie przy okresie brzemienności pochodzi to stąd, że: 1) kobieta w tym czasie jest bądź co bądź na pewne rzeczy wrażliwsza, 2) że przepisy higjeny dotyczą wówczas już nietylko jej samej ale mającego przyjść na świat dziecięcia po 3) że kobieta w tym okresie jest dla uwag takich przystępniejsza. Ten ostatni punkt nie jest pozbawiony humorystycznego zabarwienia, ale tak jest rzeczywiście. Młoda kobieta rezygnuje na czas pewien z pewnych akcesorjów swej urody. składa broń uwodzicielki i gotowa jest wówczas wysłuchać pewnych wskazań, na które kiedyindziej wzrusza z lekceważeniem ramionami. Skorzystajmy z tej chwili i pomówmy o tem wszystkiem co się jej przyda na czas brzemienności a z czego może to i owo przetrwa jeszcze nieco dłużej.

W momencie w którym piszemy ten artykuł nie bardzo może na czasie będzie popularne hasło „trzymaj się ciepło", ponieważ jednak nie wrócimy na jesieni do tego samego tematu, trzeba go będzie już teraz poruszyć. Nie idzie zresztą o to aby się tylko trzymać ciepło ale o to aby zachować możliwie jaknajwiększą równowagę temperatury. Nogi w zimie trzymane bardzo ciepło i sucho w lecie powinny mieć swobodny dostęp powietrza, to samo można powiedzieć o głowie a nawet o całem ciele. Należy unikać uczucia zimna, ale zbytek słońca i silne rozgrzanie również nie będą wskazane. Nawet w dni chłodniejsze ubranie powinno być wprawdzie ciepłe ale luźne i względnie przewiewne, tembardziej oczywiście w upały.

Bardzo ważne jest również aby odzież była czysta. Nie mam oczywiście na myśli zbrukania rzucającego się w oczy, to bywa czasem mniej szkodliwe i raczej powierzchowne niż przepocenie grubych ciemnych sukien, noszonych nieraz latami, niekiedy donaszanych po innych. Odzież kobiety brzemiennej musi być dobrze przewietrzana, bardzo również zdrowo odwracać suknie na lewą stronę i dać, zwłaszcza miejscom stykającym się ze skórą, wygrzać się dobrze na słońcu. Wszelkie potniki są zbędne, gdyż nie dopuszczając do pach powietrza, powiększają zło, zwiększają sekrecję i zamknięciem wzmagają niemiły zapach.

Przecieranie pach pudrem jest dobre, ale należy je stosować tylko wtedy jeśli mamy na sobie ubranie do prania w przeciwnym razie suknie się szpetnie w tych miejscach zabielają.

Spódniczki przy ciąży powinny być luźne, albo na staniczku albo na pasku gorsecikowym, żeby nie uciskać ani brzucha, ani żadnych narządów cisnących skolei na płuca. Wprawdzie zalecamy zawsze noszenie pasów na brzuch, ale te muszą być specjalnie do sytuacji zastosowane.

Sam rozrost macicy brzemiennej wywiera nacisk na otoczenie wewnętrzne i na krwioobieg, nie należy tego stanu pogarszać odzieniem, pasy mają jedynie na celu uchronienie błon brzucha od rozciągnięcia i winny obejmować tylko dół ciała do pępka, stawiąc rodzaj misy w której dół ciała ma podparcie. Budowa szkieletu kobiecego jest taka, że na skutek nieco pochyłego położenia miednicy ciężar jelit opada ku przodowi i prze na przednią ścianę brzuszną, kobiety zatem winny zawsze nosić lekkie mocne paski stanowiące podporę dla brzucha i chroniące od rozciągnięcia z jednej strony, opadnięcia zaś jelit i naderwania nerek z drugiej. Oczywiście w okresie ciąży i zwiększonym naporze staje się to jeszcze ważniejszem. Pas nie ma wciskać do wewnątrz jelit ale je zlekka podpierać, uzupełnić ścianę miednicy. Jest to zresztą bardzo ważne nietylko u brzemiennych i u starszych, tęgich osób ale także u młodych dziewcząt uprawiających sporty. Zwłaszcza szeroka miednica domaga się takiego podparcia.

Pas nie powinien być gumowy ale dziurkowaty, udostępniający dopływ powietrza. Pod pasami zbyt szczelnymi tworzą się często swędzące wyrzuty.

Jeżeli jak widzimy pochylenie kobiecej miednicy jest takie. że objęte nią wnętrzności usuwają się niejako na przednią stronę ciała i rozciągają poniekąd brzuch, to prosty z tego będzie wniosek, że wszystko co wpłynie na zwiększenie tego pochylenia jest wielce niepożądane.

Budowa szkieletu męskiego jest taka, że zniósłby on znacznie lepiej noszenie wysokich obcasów niż kobieta. Równiejsze położenie miednicy, prostopadłość członków sprawia, że wnętrzności leżą równiej a pionowe niemal kości ud i nóg łatwiej mogą dźwigać ciężar. Rozwarte zaś przez szerszą miednicę kości ud kobiecych czynią ich nogi słabszemi. Wysoki obcas, zwłaszcza w czasie ciąży zwiększa zwisanie brzucha ku przodowi i nie ułatwia pracy nogom. które z natury wątlejsze, skazane na dźwiganie zwiększone przy brzemienności i przy zachwianej równowadze, powinny mieć koniecznie możliwie płaską i szeroką podstawę. Inna rzecz, że u osób bardzo przyzwyczajonych do wysokich obcasów zmiana taka nie zawsze i nie odrazu daje się przeprowadzić, gdyż przyzwyczajenie odgrywa również ważną rolę. Nagłe przejście może wywołać naderwanie ścięgien nad piętami i bóle w łydkach a niekiedy nawet w krzyżu, który zmuszony zostaje nagle do zmiany pozycji. To też u takich osób obniżenie obcasa winno nastąpić powoli i może się zdarzyć, że nie da się przeprowadzić całkowicie. W każdym razie wysoki obcas jest zawsze niehigjeniczny. Dużo się wprawdzie mówi o tem, że nastąpiło pod tym względem znane polepszenie ale tylko się tak mówi. Wystarczy odwiedzić magazyny obuwia aby się o tem przekonać.

Poza fasonami sportowemi, nienadającemi się do sukien wizytowych nie znajdziemy wcale obuwia na niskich obcasach.

Jeszcze jednym ważnym szczegółem w ubraniu kobiety brzemiennej jest staniczek, t. zw. popularnie biustonosz. Nazwa ta jest bardzo słuszna bo winien on piersi rzeczywiście nosić, aby zwłaszcza przy zwiększającym się ich ciężarze w okresie brzemienności nie opadały, nie ciężyły i nie rozciągały skóry. Stanik powinien być z materjału rzadkiego, przewiewny i nie uciskać piersi a zwłaszcza brodawki.

Podwiązki najlepiej połączyć z pasem brzusznym, okrągłe, uciskające żyły nie powinny być noszone nigdy, tembardziej zaś przy ciąży, gdy upośledzony krwioobieg może w przyszłości ułatwić tworzenie się skrzepów a zwłaszcza żylaków.

——ooo——

Artykuły tzw. drugorzędne

W pracach Izby Handlowo - Przemysłowej w Wilnie zwrócono ostanio baczniejszą uwagę na znacznie tak zwanych „artykułów drugorzędnych", t. j. tych, które w porównaniu ze zbożem, cukrem, tytoniem i t. p. odgrywają mniej doniosłą rolę, które jednak przy umiejętnem wykorzystaniu mogłyby się okazać artykułami wręcz pierwszorzędnemi.

Handel rakami, jagodami, ziołami, zwierzyną, grzybami, owocami, jarzynami, odpadkami wielkich produkcji i t. p. stanowi u nas zajęcie dorywcze, sezonowe, niektóre gałęzie traktowane są wprost rabunkowo. Hodowla raków na eksport rokuje np. piękne nadzieje, grzybami interesujemy się nieco więcej. W Wilnie powstała duża fabryka eksportująca konserwy z borowików, rydzów i trufli zagranicę. W tej gałęzi dużo jest jednak jeszcze do zrobienia skoro w kraju tak jak nasz bogatym w grzyby, do dziś dnia grzyby suszone, świeże pieczarki i t. p. stanowią ciągle jeszcze zbytek w pewnych okolicach.

Przy zbliżającym się sezonie letnim należy wyzyskać wszystko co się da dla zapewnienia sobie przynajmniej jeśli nie dochodu, to w każdym razie zapasów na zimę.

Panie poruszają niejednokrotnie sprawę tanich jadłospisów ale powinny pamiętać, że każda rzecz przygotowana umiejętnie w sezonie opłaca się stokrotnie, te zaś, które mogą dysponować obfitością ziół, jagód czy raków powinnyby pomyśleć nad tem jak z nich wyciągnąć słuszne zyski, mogące podeprzeć szczupły budżet domowy. Należałoby się porozumieć z firmami w większych miastach co do ewentualnej dostawy surowca czy przetworów i kilka letnich miesięcy wyzyskać z korzyścią i dla innych i dla siebie.

Dr. M. K.

(I. K. C.) Warszawska przekupka opowiada sąsiadkom:

... ale najbardziej pyskate przekupki to są w Krakowie. Dziesięć ich się ze mną kłóciło i mówię wam, że ledwo je zdołałam przegadać.



Tygodniowy Jadłospis „PRAKTYCZNEJ PANI"

N. Zupa pomidorowa z ryżem. Mostek cielęcy nadziewany z sałatą.
Budyń z sucharków.
P. Zupa koperkowa na rosole z kury. Kura w sosie szparagowym. Kompot z rabarbaru.
Wt. Zupa neapolitańska. Kotlety cielęce z kalarepą i sałatą.
Naleśniki z sokiem.
Śr. Barszcz czysty czerwony z parówkami zrazy nelsońskie.
Suflet z rabarbaru.
Cz. Krupnik z kartoflami. Klops z mizerją Grzanki z bułki z marmeladą.
P. Barszcz z botwiny na zimno z kartoflami. Pierogi z serem lub leniwe. Ryż z rabarberem.
S. Rosół z jarzynkami i francuskiemi kluskami. Sztuka mięsa sos koperkowy, mizerja. Szparagi polane masłem z bułką.

Dlaczego kurom wypadają kiszki

Chcroba ta zdarza się najczęściej u kur, które znoszą bardzo duże, cienkie jaja oraz np. o dwóch żółtkach.

Przez nadmierne forsowanie muskuły zamykające przewód jajowy słabną i jakby paraliżują się, przez to kiszka wydłuża się nienaturalnie i wysuwa poza odbyt kury.

Jeżeli się tę przypadłość w czas zauważy, wyleczenie nie jest trudne.

Gdy jednak wczas tego nie dopatrzymy i współtowarzyszki to wcześniej od nas zauważą, wtedy rzucają się hurmem na chorą kurę i wiszącą kiszkę wydziobią i zjedzą. W tym wypadku już nic nie pomoże, kura zostaje raz na zawsze pozbawiona zdolności znoszenia jajek i jako taką trzeba ją z hodowli usunąć.

Spostrzegłszy się, że kurze kiszka wypadła, trzeba ją przedewszystkiem odosobnić od innych. Potem wymyć doskonale w letniej wodzie z mydłem całe miejsce odbytowe, a kiszkę wysmarować oliwą i wsunąć delikatnie dwoma palcami do wewnątrz, możliwie jak najgłębiej.

Potem trzeba kurę jakiś czas obserwować przy znoszeniu jaj. Przy pierwszych razach kiszka jeszcze najczęściej będzie występowała, ale wprowadzenie jej z powrotem będzie już dużo łatwiejsze i powoli wszystko się unormuje.

W połączeniu z tą chorobą występuje często również wielka trudność znoszenia jaj. Zdarza się np., że kura czasem cały dzień „nosi się z jajkiem" i nie może go złożyć. Czasem, gdy kura 3 — 4 dni męczy się z jajkiem, znajdujemy ją w kącie nieżywą.

Poradzić tu łatwo bardzo prostym zabiegiem.

Jeżeli się zauważy, że kura nie może znieść jajka, trzeba ją posadzić nad gorącą parą.

Gorąca para wody lub odwaru z rumianku daje zwykle dobre rezultaty. Gdyby to jednak nie pomogło, trzeba kurze w kiszce jajko nadkłuć i pozwolić zawartości wypłynąć. Skorupka odejdzie sama już bez trudności.

—ooo—

Ceny niektórych artykułów żywnościowych w handlu detalicznym notowanych w Katowicach 17. V. 1935 r.

Chleb żytni 1 kg.	0,30
Mąka pszenna 1 kg.	0,34
Masło deserowe 1 kg	3.00
Mleko pełne 1 litr	0,26
Jaja 1 szt.	0.05
Smalec wieprz. 1 kg	1.60
Ziemniaki 1 kg.	0,08
Wieprzowina 1 kg.	1,20
Wołowina 1 kg.	1,20
Słonina świeża 1 kg.	1,20
Sadło 1 kg.	1,20
Fasola sucha 1 kg.	0,34
Ryż Burma 1 kg.	0,68
Ryż Patna 1 kg.	0,90
Kasza jęczmienna 1 kg	0,36
Cebula 1 kg.	0,50
Karpie 1 kg.	2,00

PRZEPISY KULINARNE



Marmelada z rabarbaru lub agrestu.

Marmelada z rabarbaru, której przepis podaliśmy w Nr. 30 P. P. ma tę niedogodną właściwość, że trzeba ją wydusząć na wolnym ogniu długo, t. j. do chwili gdy zaczynająca gęstnieć masa zaczyna odstawać od dna rondla przy mieszaniu. Można ją wykonać sposobem odmiennym, zawsze jednak wymaga długiego warzenia gdyż zarówno rabarbar jak agrest (zresztą robota powideł śliwkowych podlega tym samym prawidłom) muszą wyparować własną wilgoć, której mają bardzo dużo.

Kilka kilo oczyszczonego i pokrajanego rabarbaru podlewamy trochą wody aby się nie przypalił nim sok puści i gotjemy do miękkości. Gdy będzie miękki przetrzeć go przez durszlak, wsypać cukru licząc pół kilo na kilo łodyg czy owocu i dusić z boku przy ogniu do chwili kiedy zacznie gęstnieć. Pastylkę benzoesu rozpuszczonego w łyżce gorącej wody dodajemy jedną na trzy szklanki ciepłej już gotowej masy. Dobrze wymieszać ale już razem nie gotować.

Rabarbaru w marmeladzie sporo ubywa, z czem się trzeba liczyć.

Zupełnie tak samo przygotowujemy marmeladę z agrestu dojrzałego lub półdojrzałego.

Pieczeń wieprzowa.

Kilo, dwa wieprzowiny od szynki natrzyć solą, obrumienić na maśle z cebulą, wkroić dwie marchewki, dwie pietruszki, włożyć 5 deka wędzonki, podlewać po troszku wody i dusić do miękkości, mniej więcej trzy godziny.

Zupa koperkowa.

Rosół z kury lub wołowy zaprawić kwaterką śmietany, włożyć dobrą garść świeżego siekanego koperku, wkroić kilka ładnych ugotowanych kartofli pokrajanych w kostkę, raz zagotować, podawać. Kartofle wkrawać na samym końcu, a jeśli zupę nie wszyscy jedzą równocześnie kłaść je na talerze gorącą zupą zalewać.

Potrawa z kury ze szparagami.

Ugotować na miękko pół kilo lub więcej szparagów, odciąć czubki i kawałki górne zupełnie miękie. Pozostałe szparagi pogotować jeszcze aż się zaczną rozpadać, wyjąć z wody, przetrzeć przez durszlak dodając trochę rosołu, zaprawić masłem z mąką, rozebrać rosołem do żądanej gęstości, włożyć czubki od szparagów, zagotować i oblać kurę ugotowaną na miękko w rosole i rozebraną na części. Podawać. Do tego purée z kartofli albo ryż na sypko.

Zupa neapolitańska.

Smak z kości lub rosół zaprawić kwaterką śmietany, wsypać tartego parmezanu licząc czubatą łyżkę na osobę, zagotować. Włożyć makaronu rurkowego, ugotowanego osobno, pokrajanego na krótkie kawałki 10 deka. Podawać.

Grzanki przekładane powidłami lub marmeladą.

Długą, czerstwą bułkę, pokrajać w cienkie kawałki, posmarować jeden marmeladą, przyłożyć drugim, tak przygotowane parki posmarować z obu stron jajkiem zmieszanem z kilku łyżkami mleka aby bułka nieco zwilgła. Obtoczyć w tłuczonym sucharku i smażyć na gorącem, lekko zrumienionem maśle. Na wydaniu posypać cukrem.

Ryż z rabarbarem.

10 deka ryżu gotować 15 — 20 minut w obfitej wodzie, odlać, odcedzić doskonale.

Utrzeć 2 — 3 żółtka z łyżką cukru, dodać pół łyżki masła roztartego na śmietanę, wsypać 3 — 4 gorzkie miałko starte migdały, zmieszać z ryżem, włożyć pianę zbitą z białek pozostałych od żółtek i układać w rondlu wysmarowanym masłem i wysypanym sucharkiem, cienkiemi warstwami, przekładając warstwy drobniutko skrajanym rabarbarem.

Piec w nienązbyt gorącym ipecu dając czas ryżowi aby od rabarbaru i dodatków dostatecznie zmiękł.

Budyń z sucharków.

Miałko utłuczonych sucharków półtorej szklanki, 4 żółtka utrzeć z łyżką cukru, włożyć roztopionego ładnego masła 4 łyżki, wymieszać z sucharkiem dolewając po trochu pół litra mleka ciepłego. Gdy masa będzie zupełnie gładka, wsypać dobrą garść rodzenków sułtańskich, oczyszczonych, osuszonych, włożyć utartych gorzkich migdałów 5 — 6 i zostawić w spokoju na pół godziny aby sucharki napęczniały. Ubić pianę z 4 białek, zmieszać ostrożnie z masą, włożyć do formy budyniowej wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem i gotować na parze. Podawać do niego sok, konfitury, lub szodo.

Uwaga: Forma do budyniu to forma z otworem pośrodku. Gotujemy na parze napełniając formę do połowy, wstawiamy do dużego rondla w którym na dnie winno być na 2 — 3 palcy wrzącej wody, przykrywamy formę dopasowaną do niej szczelnie pokrywą i gotujemy bacząc aby nie zabrakło na dnie wody. Gotować 1½ — 2 godzin.

Najciekawsze audycje muzyczne rozgłośni warszawskiej od dnia 2.VI do 8.VI 1935 roku.

Niedziela, dnia 2.VI:

10.00 — Nabożeństwo.
12.15 — Poranek muzyczny.
14.00 — Muzyka salonowa.
15.15 — Uwertura do op. „Hugonoci" — Meyerbeera.
13.35 — Utwory fortepianowe.
17.00 — Arje i pieśni.
19.13 — Utwory Cl. Debussy'ego.
22.15 — Koncert muzyki polskiej.
23.05 — Koncert Małej Orkiestry P. R.

Poniedziałek, dnia 3.VI:

12.05 — Koncert symfoniczny.
13.05 — Koncert solistów.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów.
18.10 — Pieśni polskie.
18.45 — Sonata E-dur L. v. Beethovena.
20.00 — Koncert Małej Orkiestry P. R.
21.00 — Koncert symfoniczny.
22.15 — Mała Orkiestra P. R.

wtorek, dnia 4.VI:

13.05 — Fragmenty ze znanych symfonji.
15.45 — Koncert.
16.45 — Recital śpiewaczy.
17.15 — Orkiestra Straży Więziennej.
18.00 — Bach-Vivaldi: Koncert na 4 fortepiany.
19.35 — Sonata As-dur op. 26 Beethovena.
20.15 — Koncert.
21.00 — Muzyka kameralna.
21.30 — Mała Orkiestra P. R.
22.45 — Muzyka.

HUMOR.

Między przyjaciółkami.

— Czy wiesz, że u moich nóg leżał nawet jeden król.
— To był chyba król karciany, który ci wypadł z ręki przy bridge'u.

Środa, dnia 5.VI:

13.05 — Symfonja E-moll Brahms'a.
15.45 — Sonata Debussy'ego na skrzypce i fortepian.
16.45 — Chór Harcerzy.
18.00 — Duety na 2 soprany.
18.45 — Muzyka.
19.35 — Krótki recital wiolonczelowy.
20.00 — Edward Ugar: Koncert skrzypcowy.
21.40 — Pieśni polskich kompozytorów.
22.15 — Mała orkiestra.

Czwartek, dnia 6.VI:

12.30 — Szkolny poranek muzyczny.
15.40 — Koncert.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów.
18.00 — Utwory Jana Sebastjana Bacha.
18.45 — Kwartet C-moll — Beethovena.
19.35 — Pieśni.
20.00 — Trio A-moll — Czajkowskiego.
21.00 — Utwory Beethovena.
22.15 — Koncert Małej Orkiestry.

Piątek, dnia 7.VI:

12.05 — Koncert z udziałem solistów.
13.05 — Koncert.
13.30 — Sonata E-moll Brahms'a.
15.45 — Koncert.
16.45 — Arje i pieśni.
17.15 — VI Koncert z cyklu „Pięć wieków muzyki kameralnej".
17.40 — Audycja dla chorych.
18.45 — Sonata F-moll Beethovena.
19.35 — C. Fraud: Preludjum, Choral i Fuga.
20.05 — Koncert.
21.00 — Koncert symfoniczny.
22.00 — Muzyka.
23.05 — Mussorgski - Ravel: Obrazki z wystawy.

Komunikujemy uprzejmie, że z dniem 10 czerwca upływa termin głosowania na przyznanie nagród za najlepsze odpowiedzi na ankietowe pytanie „Co to jest dobra obywatelka".

Sobota, dnia 8.VI:

12.05 — Lalo: Symfonja hiszpańska.
13.05 — Brahms: Sekstet b-dur.
14.45 — Najnowsze nagrania na płytach.
15.45 — Koncert.
16.15 — Koncert.
17.10 — Koncert.
18.45 — Beethoven: Sonata e-moll.
20.00 — Koncert solistów.
21.30 — Koncert fortepianowy a-moll. R. Schumanna.
23.00 — Mała Orkiestra P. R.

Raczy W-na Pani: I) nabyć w najbliższym urzędzie pocztowym za 1 grosz niebieski przekaz rozrachunkowy. II) wypełnić go, wpisując na 1-ej stronie:

a) adres „Praktycznej Pani" Warszawa, Świętokrzyska 17, m. 3,

b) kwotę, należną za prenumeratę miesięcznie zł. 1·30, lub kwartalnie zł. 3,90.

na drugiej stronie: na marginesie (odcinku):

a) swój adres, a więc: imię i nazwisko, miejsce zamieszkania, ulicę i numer domu oraz siedzibę najbliższego urzędu pocztowego.

Celem uniknięcia pomyłek i zwłoki w wysyłce „Praktycznej Pani" adres WPani winien być podany bardzo dokładnie i czytelnie.

b) okres, za który prenumerata WPani wysyła, np. miesiąc czerwiec 1935 r. II-gi kwartał, i t. p.

O ile WPani wysyła do nas prenumeratę przekazem rozrachunkowym, nie opłaca WPani kosztów przesyłki pieniędzy.

TANIE FORMY BIBUŁKOWE. Administracja „Praktycznej Pani" wysyła na zamówienie, po otrzymaniu należytości i na koszty przesyłki, kwoty 30 gr., formy bibułkowe wszystkich modeli, umieszczonych w tygodniku. Ceny wykroi są następujące: bluzka, kamizelka, bielizna, spódnica, garderoba dziecięca — po 1 zł.; suknia, pyjama, szlafrok, kostjum, płaszcz — po 1 zł. 50 gr.

Celem zaoszczędzenia kosztów przesyłki pieniędzy i zamówienia, radzimy **pieniądze przesłać pocztowym przekazem rozrachunkowym** (w kolorze niebieskim, do nabycia w każdym Urzędzie Pocztowym w cenie 1 gr.). **Na odwrocie przekazu umieścić zamówienie** z podaniem numeru modelu z literą, np.: 224 p. p., 225 p. p. i t. d., oraz jednej z następujących wielkości, dostosowanej do własnej figury:

I.	GORS (połowa) 44 cm.—	BIODRA 50 cm.—	DŁUGOŚĆ 118 c.
II.	„ „ 48 „	„ 52 „	„ 120 „
III.	„ „ 50 „	„ 60 „	„ 122 „

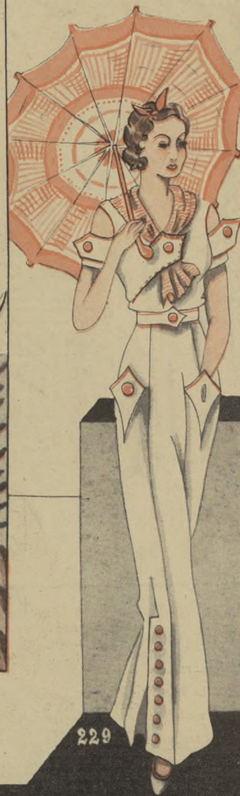
Przekazy rozrachunkowe adresować: Administracja „Praktycznej Pani", Warszawa, Ś-to Krzyska 17.

215 P. P. Płaszcz do włożenia na pyjamę. Szare płótno bez podszewki.
216 P. P. Sukienka na plażę dla młodej panienki.
217 P. P. Suknia na plażę, rozcięta zupełnie i zapięta z boku.
218 P. P. Spódniczka z białej piki lub płótna do kolorowych jumperków.

215 216 217 218 219 220 221

227 P. P. Pyjama w ukośne pasy.





228 P. P. Pyjama z marocainu w grochy.
229 P. P. Pyjama z płótna ozdobiona guzikami.

219 P. P. Suknia z kolorowego płótna z ciemniejszemi wypustkami.
220 P. P. Kostium kąpielowy przytrzymany oryginalnie skrzyżowanemi plisami.

SUKIENKI SPORTOWE



222 P. P. Suknia w paski z kołnierzem spiętym z boku na kokardę.
223 P. P. Suknia z drukowanego jedwabiu w groszki.
224 P. P. Suknia-kostjum z materjału w prążki. baskina przód i kołnierz z materjału gładkiego,
225 P. P. Suknia do tenisa z plastronem zdobnym wypustkami.
226 P. P. Suknia bez rękawów z kolorowego płótna, przybrana dużemi guzami.

„PRAKTYCZNA PANI" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Świętokrzyska Nr. 17 m. 3, tel. 6-76-72.** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.
Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł. 30 gr., kwartalnie 3 zł. 90 gr., półrocznie 7,80, rocznie 15,60. Numer pojedyńczy 30 gr. Pod opaską mies. 1,70, kwart. 5,10 numer pojedyńczy 40 gr.
Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.
W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji,** w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji,** nie zaś pod osobistym adresem redakcji. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.
CENY OGŁOSZEŃ: Wysokość kolumny 270 mm., szer. 200 mm. Kolumna dzieli się na trzy łamy: szer. łamu — 63 mm. 1/1 strony 500 zł. 1/2 250 zł. i t. d. Miejsce zastrzeżone 25% drożej. Wiersz milimetrowy jednołamowy lub jego miejsce 65 gr. Drobne ogłoszenia za wyraz 20 gr., dla poszukujących pracy — **za wyraz 10 gr.**
UWAGA: Administracja nie przyjmuje odpowiedzialności za termin ogłoszenia oraz za zgubę lub zniszczenie matryc i klisz. Zastrzeżenie miejsca obowiązuje Administrację tylko wówczas, gdy za takie zastrzeżenie zostanie zapłacona przewidziana w cenniku 25% nadwyżka. — Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni 8-miu od daty ukazania się ogłoszenia, lub od daty otrzymania rachunku. Pod-

Praktyczna Pani
Nr 10-193[illegible] r.

listewka przyszyta z lewej strony - przeciągnięta tasiemką do związania

Poduszka - wałek na leżak -

falbana ściągana
całość zapinana
na guziczki

Kolory

Kwiaty A czerwone i żółte
" B serce niebieskie płatki bronzowe
" C płatki granatowe środki żółte
" D niebieskie środek czerw.

liście 2 cienie zielone
brzeg dziergany czerwony
reszta bronzowe
całość na szarem płótnie

Ściegi:

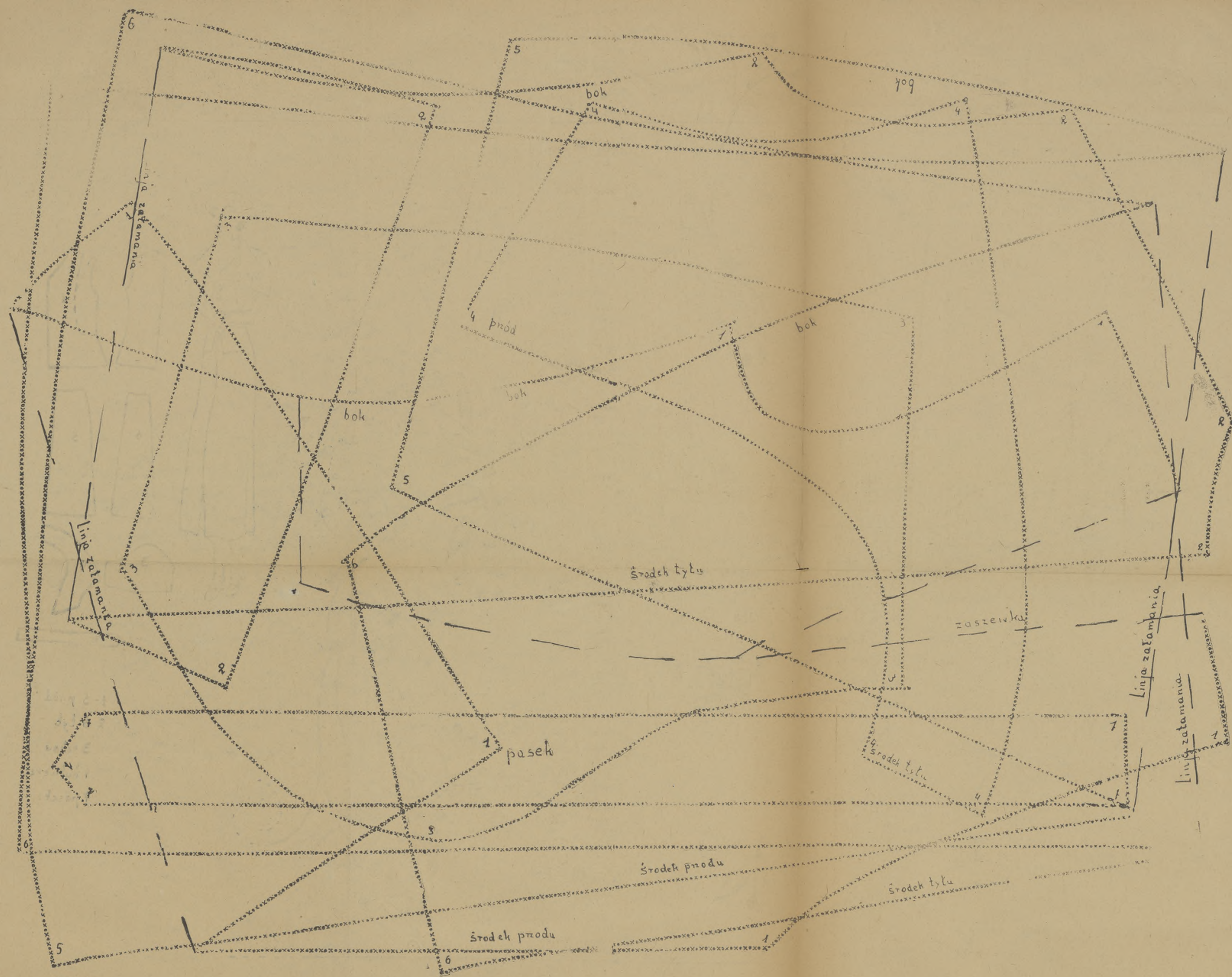
dzierganie
pocztowy
atłasek
płaski
kratka
węzełki

połowa





1-5 przód
2-6 tył
3 rękaw
4 kołnierz
7 pasek



bok
przód
bok
bok
bok
bok
środek tyłu
zaszewka
pasek
linja załamania
linja załamania
linja załamania
linja załamania
środek tyłu
środek przodu
środek tyłu
środek przodu